

Abendmenü

Dinner

Lauwarm mariniertes Lachs mit Orange,
rotem Chinakohl und Safran Crème Fraîché

*Warm marinated salmon with orange, red Chinese cabbage
and saffron-crème fraîché*

* * * * *

Kürbis-Ingwersuppe mit steirischem Kernöl

Pumpkin-gingersoup with "steirischem oil"

* * * * *

Winterliches Fruchtsorbet

Sorbet of fruits

* * * * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rotweinjus, Selleriegemüse und Kartoffelkrapfen

Roasted fillet of veal with red wine jus, celery and potato-fritters

* * * * *

Crème Brûlée Tarte mit eingelegten Kirschen und Zimteis

"Crème Brûlée-Tarte" with marinated cherries and cinnamon-ice-cream

3-Gang Menü OHNE Vorspeise und Sorbet

EUR 49,00 pro Person

4-Gang Menü OHNE Vorspeise

EUR 59,00 pro Person

5-Gang Menü

EUR 79,00 pro Person

Vegetarisches Menü

Vegetarian menu

**Chicoreésalat mit Gorgonzola, Orangen-Joghurtdressing
und Portweinbirnen**

*Chicory with gorgonzola, orange-yoghurt-dressing
and port wine pears*

* * * *

**Tomatenconsommé mit Chiliöl
und Ricotta–Mozzarellaravioli**

*Consommé of tomatoes with chili oil and
ricotta-mozzarella-ravioli*

* * * *

Zucchini-Cannelloni mit Ofenpaprikacreme und Parmesan

*Zucchini-Cannelloni with oven-pepper-crème
and Parmesan cheese*

* * * *

**Gebackene Topfenspitzen mit Vanillesahne,
Rumfrüchten und Glühweineis**

*Baked "Topfenspitzen" with vanilla-cream, rum-fruits
and ice-cream of winter wine*

4–Gang Menü

EUR 45,00 pro Person