

# Abendmenü

## Variation von Süßwasserfischen

hausgebeizte Lachsforelle,

Terrine vom Seesaibling, hausgeräucherte Forelle

Gurken & Sprossen

----

## Jungzwiebelschaumsuppe

----

## Steibutt - Filet

Zitronen - Polenta

Zucchini & Kirschlorbeer

-----

## Rinderfilet

Erdäpfel - Steinpilz Gratin

Gemüse

-----

## Schokolade - Mousse

Beeren in Cassis

Menüpreis	€ 52,00
ohne Suppe	€ 47,00
ohne Fisch	€ 40,00

Wir begleiten mit : 1/8 l

Welschriesling Aunberg 2017, Platzer, Tieschen

Sauvignon Blanc 2016, Markowitsch, Göttlesbrunn

Cuvée Paulus 2012, Lehrner, Horitschon

€ 14,40