

# Abendmenü

## Thunfisch - Carpaccio

marinierte Sprossen & Limette

im Reisblatt

----

## Safranschaumsuppe

Geflügelspieß

----

## Steinbuttfilet

schwarzes Risotto,

Zuckerschoten, Kirschparadeiser

-----

## Rinderfilet

Erdäpfel - Crepes, Eierschwammerl

Fisolen

-----

## Schokoladefondant

Beeren in Cassis

Menüpreis € 52,00

ohne Suppe € 47,00

ohne Fisch € 40,00

Wir begleiten mit : 1/8 l

Pinot Blanc, Sängereiten 2016, Maurer, Röschitz

Riesling, Zöbinger Heiligenstein 2015, Jurtschisch, Langenlois

Cuvée Paulus 2009, Lehrner, Horitschon

€ 14,80