

# Abendmenü

## Variation von Süßwasserfischen

hausgebeizte Lachsforelle,

Terrine vom Seesaibling, hausgeräucherte Forelle

Gurken & Sprossen

----

## geeiste Kräuterrahmsuppe

----

## Branzinoilet

Zitronen - Polenta

Mangold & Kirschparadeiser

-----

## Rinderilet

Erdäpfel - Steinpilz Gratin

Gemüse

-----

## Schokolade - Variation

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 2017, Ehn, Langenlois

Cuvée Paulus 2012, Lehrner, Horitschon

€ 15,10