



Wein:

Blauer Zweigelt, Tement
Weißburgunder, Ulrich



Vorspeisenvariation

- Ildefonso von der Strauchtomate und Büffelmozzarella auf hausgemachtem Basilikum-Pesto und Salatherzen
- in Rosmarinbutter gebratener Scampispiß und geräucherte Filets von der Bachforelle mit Oberskren
- Prosciutto Di San Daniele mit Granaspänen, gefüllten Oliven und eingelegten Tomaten

Vegane Vorspeisenvariation

- Zucchinirollchen mit geräuchertem Tofu trifft Spießchen von schwarzen und grünen Oliven auf marinierten Alfa-Sprossen mit Kresse und Tomatenpeso

Suppen:

- Rinderbrühe mit Frittaten oder Leberknödel
- Kürbiscremesuppe (vegan)



Hauptspeisen:

- zart-rosa gebratene Beiriedschnitte vom Almoachsen mit „Caf de Paris“-Butterschaum, Chipskartoffeln und Gartengemüse
- in Knoblauch-Thymianbutter gebratenes Saiblingsfilet mit gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- mit Parmaschinken umwickeltes Maishendlbrüstchen mit sautiertem Gemüse und Tomatenrisotto
- buntes Gemüsetürmchen auf gerührter, getrüffelnder Polenta mit Tomatenschaum

Desserts vom Büffet

- dunkles und helles Schokoladenmousse auf Früchtespiegel
- Pana Cotta mit Fruchtmark
- Erdbeer-Tiramisu
- hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

