

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü 1

Winterlicher Blattsalat
mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette,
gratiniertem Ziegenkäse, Croutons
und Mango Chutney (A/J/F)



Steinpilzcappuccino



Rinderfilet, vom Grill, mit Kräutern gratiniert,
Rosmarinkartoffeln, Rotwein-Schalotten
und Gemüse Spaghetti (A/G/I)



„Schokoladentriologie“
mit Schokoladenmousse, Gewürzschokokuchen
und dunklem Schokoladeneis
(A/C/G)

Menüpreis:

52,00 €

Menü 2

Geräucherte Bauernentenbrust
mit süß-sauren Linsen, Birnenwürfeln
Cumberlandsauce und Feldsalat
(A/I/L)



Kürbiscappuccino



Lachstranche vom Grill, auf Bandnudeln,
Orangenbutter, mariniertem Rucola
und frischem Parmesan
(A/C/D/G/I)



„Wasserschlossl-Geheimnis“
verschiedene Leckereien aus unserer Patisserie
(C/G/H)

Menüpreis:

49,00 €

Aperitifempfehlung

Geeister Glühwein Spritz
(0,1 l) 5,80 €

*Die wärmende Sonne Portugals
im Glas gegen kühle Herbsttage*

Ramos Pinto

Frischer, junger, zeitgemäßer

Tawny – 10 Jahre
5 cl 5,00 €

Tawny – 20 Jahre
5 cl 7,00 €

Tawny – 30 Jahre
5 cl 9,00 €

Weinempfehlung

Weiß:

2016 Traminer Wagramlöss,
Weingut Nimmervoll, Wagram,
Österreich

0,75 l 30,00 €

Rot:

2013 Barbera d'Alba,
Pio Cesare, Piemont,
Italien

0,75 l 30,00 €

