

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü 1

Salat von weißem und grünem Spargel,
mit frischen Erdbeeren, grünem Pfeffer
und jungen Blattsalaten

(A/J)



Bärlauchcappuccino
mit Räucherlachsstreifen und Milchschaum

(D/G)



Rinderlende, rosa gebraten,
auf Spargel-Lauch-Gemüse, Kartoffel-Specktaler
und Balsamicoglaze

(A/C/G/I)



„Duett von Creme Brûlée und Mascarpone“
Eierlikör Creme Brûlée, Mascarponecreme
mit frischen Beeren im Weckglas
und Heidelbeersorbet

(A/C/G)

Menüpreis:

52,00 €

Menü 2

Frühlingsblattsalat mit Balsamico Dressing,
Speckchips, frisch gehobeltem Trüffelpecorino
und getrockneten Tomaten

(A/J/G)



Spargelcappuccino
mit Spargelstückchen und Kernöl

(G)



Zanderfilet, mit Kräutern gratiniert,
auf glacierten Zuckerschoten, Karottenpüree
und Limettenschaum

(A/D)



Marinierte Erdbeeren
mit Mangosorbet

(A/C/G)

Menüpreis:

49,00 €

Aperitifempfehlung

Strawbery Passion
(Erdbeere / Maracuja / Rum / Limette / Sekt)

5,00 €

Fränzi Prosecco
mit Grapefruit und Benedictine

4,00 €

Alkoholfrei: Fruchtsecco
(Apfel / rote Johannisbeere / Himbeere)
- Privatkelterei van Nahmen -

3,00 €

Weinempfehlung

Weiß:

2017 Santa Cristina, Vinho Verde, Portugal
0,75 l 18,00 €

Rot:

2015 Carnuntum Cuvée
(Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir)
Weingut Markowitsch, Carnuntum AT
0,75 l 24,00 €

