

# ZUM ALTEN Wasserschloß

## Menü 1

Vorspeisenteller „Wasserschloß“,  
mit Räucherlachs, Antipasti, Rohschinken,  
Terrinen und mariniertem Blattsalat

(A/D/G/J)



Maronencappuccino

(A/G/I)



Ochenschulter, in Rotwein geschmort,  
auf glaciertem Wurzelgemüse und  
Zwiebelspätzle

(A/C/G/I)



„Moussevariation“  
mit dreierlei Mousse,  
marinierten Gewürzorangenscheiben  
und frischen Früchten garniert

(A/C/G)

Menüpreis:

43,00 €

## Menü 2

Bunter Blattsalat  
in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette,  
mit Fetakäse im Kürbiskernmantel  
und Mango Chutney

(A/J/F)



Kürbiscappuccino



Doradenfilet und Riesengarnelen vom Grill,  
mit buntem Gemüse, Kräutersauce  
und Duftreis

(D/G)



„Schokoladentriologie“,  
mit Zartbitterschokoladenmousse,  
Schokoküchlein, Schokoladeneis,  
und frischen Früchten

(A/C/G)

Menüpreis:

48,00 €

## Aperitifempfehlung

Fränzi, deutscher Perlwein,  
mit Heidelbeer-Ingwerlikör

(0,1 l) 4,00 €

Aperitivo Rosato  
Tonic, Limette, Prosecco

(0,1 l) 5,80 €

## Weinempfehlung

Weiß:

2016 Grüner Veltliner, Ried,  
„Felsler Dorner“, Weingut Reinberger,  
Wagram, Österreich

0,75 l 25,00 €

Rot:

2017 Gran Trio  
(Primitivo, Malvasia nera, Negroamaro)  
Feudi di san Marzano, Apulien, Italien

0,75 l 28,00 €

