

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Herbstlicher Blattsalat mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette,
Fetakäse im Kürbismantel und Mango Chutney



Kräftige Rinderbrühe mit Kalbsbrättnocker
und Gemüsewürfeln



Duett vom Rind,
rosa gebratenes Rinderfilet und geschmortes Schäufelr,
mit Rotweinsauce, auf glaciertem Wurzelgemüse und Zwiebelspätzle

oder

Lachsfilet und Riesengarnelen, vom Grill, mit buntem Gemüse, Kartoffelgnocchi,
Rucola, Parmesan und Kräuterschaum



Knusprige Haselnussblätter mit Heidelbeermousse,
Sauerrahmeis und Fruchtmark

Menüpreis:

52,00 €

Aperitifempfehlung

Fränzi, bayrischer Prosecco
mit Sanddorn Likör

(0,1 l) 4,00 €

Fruchtiger Heidelbeer Vermut
(Apfel-Heidelbeer-Kirsch-Secco/
Vermut Rose / Heidelbeeren)

(0,1 l) 4,50 €

Crodino Spritz (alkoholfrei)
(Crodino / Bitter Lemon / Gurke)

(0,2 l) 5,90 €

Weinempfehlung

2017 Wagramlöss Traminer
Weingut Nimmervoll
Wagram, Österreich

0,20 l 8,90 €

0,50 l 19,80 €

0,75 l 25,00 €

2019 Primitivo di Manduria SUD
Cantine San Marzano
Apulien, Italien

0,10 l 6,00 €

0,20 l 11,50 €

0,50 l 25,60 €

0,75 l 33,00 €

