

# ZUM ALTEN Wasserschlossl

## Menü

Orientalischer Cous Cous Salat, mit Gemüse, fein mariniert,  
mit Fetkäsewürfeln, Granatapfelkernen, Wan Tan Teigblätter  
und Frühlingssalaten (A/G /I/J/L)



Süßkartoffelcappuccino mit Milchschaum



Skrei Filet (Winterkabeljau), mit Kräutern gebraten,  
sautiertem Gemüse, gebackenen Risotto Bällchen und Safranschaum

oder

Rinderlende vom Grill, mit Lauchkruste, auf buntem Gemüse,  
Dauphinkartoffeln und Trüffeljus (A/C/G/I)



Topfennockerl in Nuss-Brösel-Butter, mit roter Grütze  
und Sauerrahmeis (A/C/G)

Menüpreis:

55,00 €

## Aperitifempfehlung

Fränzi, bayrischer Prosecco  
mit rotem Weinberg Pfirsichlikör

(0,1 l) 4,00 €

Zirben Ale  
(Zirbenlikör / Ginger Ale / Rosmarin)

(0,2 l) 6,00 €

Sparkling Juicy Tea (alkoholfrei)  
(Darjeeling / Rhabarber / Rose)  
Privatkellerei van Nahmen

(0,1 l) 3,50 €

## 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 €

