

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü

Spargelsalat, Fenchelsalat, fein mariniert
mit gratiniertem Ziegenkäse, kandierten Cranberrys und Frühlingsalaten
(A/G/J/L)



Bärlauchcremesuppe in der Kaffeetasse
(G)



Kalbblendchen mit Salbei im Speckmantel auf Kartoffelravioli,
gedünstetem Spargel und Zitronenrahmsauce
(A/C/G)

oder

Doradenfilet gegrillt auf Spargelgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Hollandaise
(A/D/G/I)



Pistazienmousse,
Johannisbeersorbet und frischen Früchten
(A/C/G)

Menüpreis:

62,00 €

Aperitifempfehlung

Fränzi, bayrischer Prosecco
mit rotem Weinbergpfirsichlikör

(0,1 l) 6,00 €

Ramos Pinto Quinta de Ervamoira
Tawny 10 anos

(5 cl) 7,90 €

Tanqueray 0,00 %
mit Schweppes Tonic Water

(0,2 l) 9,00 €

Alternative zum Rotwein

Stromberger Pflaume, 100 % Direktsaft,
Privatkellerei van Nahmen

(0,2 l) 4,60 €

Weinempfehlung

2022 Roter Veltliner, Feuersbrunn
Weingut Josef Bauer
Wagram, Österreich

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

2021 Rotweincuvee "VIER"
(Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch-Merlot-Syrah)

Weingut Martin Reinfeld
Burgenland, Österreich

0,1 l 5,50 €

0,2 l 9,80 €

0,5 l 24,00 €

0,75 l 30,00 €

