

## Menü I

Paprika-Panna Cotta  
mit italienischem Rohschinken und Salatbukett

\*\*

Schaumsuppe vom Blattspinat  
mit pochiertem Wachtelei

\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
mit dreierlei Bohnen und Rosmarinpolenta

\*\*

Tonkabohnencreme  
mit Erdbeersalat

Gedeckpreis pro Person € 43,50

## Menü II

Knackiger Blattsalat  
mit Kerndl, Grana Padano, Mangodressing  
und Geflügel-Satay

\*\*

Geeiste Gurkensuppe  
mit marinierten Shrimps

\*\*

Gebratenes Renkenfilet  
mit ZucchiniGemüse und Safranrisotto

\*\*

Mousse vom Pfirsich  
mit Vanilleparfait und Himbeersauce

Gedeckpreis pro Person € 39,50

### Menü III

Carpaccio von der Roten Bete  
mit Matjes-Tatar und Sauerrahm

\*\*

Schaumsuppe vom Bärlauch  
mit Brättnockerl und Käsecrostini

\*\*

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Gemüsebukett und Kartoffel-Oliven-Gratin

\*\*

Joghurt-Grieß-Flammerie  
mit marinierten Aprikosen

Gedeckpreis pro Person € 40,50

Menü IV (*Vegan*)

Spinat-Cous Cous-Bällchen  
mit Spargelsalat und Tomatenvinaigrette

\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Lauchstroh und Grissini

\*\*

Ofenkartoffel  
mit Auberginencreme, und mediterranem Gemüse

\*\*

Rhabarber-Tiramisu

Gedeckpreis pro Person € 33,50