



Unser heutiges Menü



Vorspeise

Geräuchertes Filet von
der Gebirgsforelle mit Kaviarrahm

oder

Klare Tomatenssenz
mit Basilikumklößchen

Hauptgang

Argentinisches Rinderfilet gebraten
mit Pfefferrahm,
buntem Gemüse vom Markt,
dazu feines Kartoffelgratin

oder

Gemüsetaschen im Parmesanmantel
und Hollunder Essenz

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern

oder

Käsevariation vom Buffet



Unsere Weinempfehlung



Unplugged

In der Nase rote Kirschen, Holunder und würziges Rosenholz, am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch von Nelke, im beerigen Finale dann Tabak – und Kaffeefnoten. Langer, würziger Abgang

Traubensorte:

Zweigelt

oder

Grüner Veltliner

Einladende Steinobstklänge, Wiesenkräuter, gelbe Apfelnancen, tabakiger Hauch - am Gaumen leichtfüßig und frisch, elegant. Weiße Frucht, sehr finessenreiche Säurestruktur, mineralisch und würzig, langer Abgang - gutes Reifepotential!

Traubensorte:

Grüner Veltliner