

Festmenü 2019

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Medaillons vom Schweins- und Rindsfilet

an einer Rahmsauce mit Waldpilzen mit feinen Nudeln

und Frühlingsgemüse

Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarberragout

mit Joghurteis im Hippenblatt

€ 31,80

Weinempfehlung

Weißwein

Grüner Veltliner „Alte Reben“

0,75l € 29,40

Weingut Meinhard Forstreiter, Hollenburg, NÖ

1/8 € 4,90

Viele Facetten, wilde Kräuter, Dille, auch fruchtige Aromen, cremige Textur, lange Frucht

Rotwein

Sankt Laurent „Commander“

0,75l € 30,60

Weingut Robert Keringer, Mönchhof, BL

1/8 € 5,10

St. Laurent in kleinen Holzfässern ausgebaut. Tiefes Schwarzrot. Dunkle Beerenfrucht gepaart mit angenehmer Burgundernase. Am Gaumen zart, fein - schokoladig und elegant, Brombeeren und schwarze Kirschen