

# Fine Dining Monatsmenü

*Da bist mein Leibgericht*

Gruß vom Haus

Ziegenkäsepraline Hanf Amaranth

Himbeer Pumpernickel

Goat cheese pralines Hemp Amaranth Raspberry Pumpernickel  
Fam.Kaufmann Ziegenkäse Olmühle Götzis Hanf  
A O

€ 14.90

Marchfeld Spargelcremesuppe

Bärlauchnockerl

cream of asparagus soup Wild garlic dumplings  
A G O

€ 8.90

Triologie Tiroler Strohschwein

Medaillon Backen Pulled

Mairüben Mandelbällchen

Triology Tyrolean straw pig Locket Pulled Bake May beet almond balls  
Marchfeld Spragel Alge Lustenau Mairüben Kartoffeln  
A C G O

€ 25.95

Birnen Mascarpone Terrine

Rhabarber Sorbet Knuspermohn

Pear mascarpone terrine Rhubarb sorbet crispy poppy seeds  
A C G O

€ 8.90

oder

Kuchen Strudel nach Tagesangebot Sorbet hausgemacht

cake swirl of the day sorbet homemade

€ 7.40

3-Gang-Menü € 49.00 (ohne Suppe)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 56.00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert  
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch  
Wir verwenden Dinkelmehl und braunen Zucker Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.