

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Aperitif Empfehlung

Frühlingszauber Lillet blanc Gin Grapefruitsaft

6.90

Gruß vom Haus

amuse bouche linse

Seesaibling

Mosaik Jullienne süß-scharf

glutenfrei laktosefrei

Spargelcremesuppe – Marchfeld

Safranschöberl

⊗ glutenfrei Safran Viktorsberg

Ländle Kalbstafelspitz gebraten

Rösti Jungspinat Meerrettich Velouté

⊗ glutenfrei

⊗ oder

Ayurvedisches Kitchari

Spinat Reis

⊗ vegan glutenfrei laktosefrei Gemüse Alge Lustenau

Panna Cotta

Erdbeeren mariniert Minze Basilikum Eis

glutenfrei

3-Gang-Menü 54.00 (ohne Suppe) /veggie/ ♻️ 43.00

Fine Dining 4-Gang-Menü 63.00 /veggie/ ♻️ 52.00

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