

EMPFEHLUNG

zum heutigen Abendmenü
von unserem Sommelier Andreas
& Restaurantleiter Zoran



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „HINTER DER BURG“ 2017

Franz Prager, Weißenkirchen, Wachau

... und den empfehlen wir besonders gern zu unserer leichten Küche
von Hans, dem Küchenchef.

€ 36,00

oder

SOLO ROSSO 2016

Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir

Josef Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee

Tiefdunkle Beerenfrucht, viel Nougat – bereitet einfach Trinkfreude.
Ganz nach den Zitat von Wilhelm Busch: „Ein Trinkgefäß, sobald es leer –
macht keine rechte Freude mehr.“

€ 32,00



und zum DIGESTIF
von der Schnapsbrennerei Scheyerer aus Saalbach
ein Stamperl vom Haselnussgeist
€ 3,50

ABENDMENÜ

Beispiel für unsere Hotelgäste inklusive Verwöhn Pension

VARIATION VON FRISCHEN SALATEN

von der Salatbar
mit diversen Dressings dazu Brot



KRÄUTERLIPTAUER

mit zweierlei von der Karotte
und ofenwarmem Joursemmerl



KAROTTEN-KOKOS CRÈMESUPPE

mit Ingwerscheiben



SCHEIBE VOM ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF

an leichter Pfefferrahmsauce
dazu Ofenkartoffel und Grilltomate
mit Schnittlauchcreme

oder

HIRSCHKALBGESCHNETZELTES

auf Ananasrotkraut
dazu hausgemachte, knusprige Kartoffelkroketten
und Pinzgauer Preiselbeermarmelade

oder

PICCATA VOM KOHLRABI

auf Tomatenspaghetti
mit Parmesanspänen
und hausgemachtem Rucola-Pesto



HELLES & DUNKELS SCHOKOLADENMOUSSE

an frischem Erdbeerragout

oder

BUTTERMILCH-HIMBEERCREME

im Glas serviert

FÜR DIE KINDER VOM BUFFET

KLARE RINDERKRAFTSUPPE

mit Kräuterfrittaten



FISCHSTÄBCHEN

mit Kartoffelpüree

oder

NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Reis

oder

TOMATENSPAGHETTI

mit Parmesan



BUTTERMILCH-HIMBEERCREME

im Glas serviert