

## Festmenü in 6 Gängen

... eine kulinarische Winterreise versehen mit köstlichen literarischen Zutaten ...

1.

Umspielt von **Brennessel-Joghurt** und **Honig-Walnussdressing** sorgt raffiniertes **Gemüsesülzchen** auf **Belugalinsen** für einen glanzvollen Auftakt

2.

Sehnsüchtig erwartet **Kalbsbriesstrudel**, gebettet auf **rotem Sauerkraut**, peppigen **Erdapfelschaum** und freche **Rollgerste** 

3

Fideles **Brandteigkrapferl** planscht nach Herzenslust in **Bockshornklee-Käsesuppe** 

4

Heiß geräucherte Lachsforelle liebt Pastinaken-Lavendel-Bulgur, amüsiert sich über Karfioleis & Brunnenkresseschaum und verehrt Saiblingskaviar

5.

Gefüllter Ochsenschwanz & geschmorrte Rindsbackerl sorgen für Furore!

Rotweinsauce, Erzberg Stollenpilze, Polentaecken und Krenbutter tragen begeistert ihr Bestes dazu bei!

6.

Duftender **Bratapfel mit Marzipan** und unbekümmerter **Topfenknödel in Hanfbrösel** schmunzeln über hiesigen **Holler-Zwetschkenröster**, rote **Traubenzabaione** sorgt für Leichtigkeit

€ 85,--

## **Termine Wintergeheimnis 2022/23**

01. - 04.12. (Do-So) 26. - 31.12. (Mo-Sa) 07. - 11.12. (Mi-So) 05. - 08.01. (Do-So) 15. - 18.12. (Do-So) 12. - 15.01. (Do-So) 22. - 23.12. (Do-Fr)



Reservierung erforderlich! Termine It. Absprache Beginn wochentags 18:00 - sonntags 16:30 Ankunft ca. 20 min vorher, vegetarische Variante Weinbegleitung € 20,00 Geschenkgutscheine