

## Aperitifempfehlung

Empfehlung

Alkoholfreier Cocktail

„Green Apple“

0,2l 5,60 □

## Hauomenü

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

„Karamellisierter Ziegenkäse“  
im Rucolanest mit Kanadischen Ahornsirup  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Medaillon vom Schweinefilet  
mit Pfifferlingen  
in Kräuterrahm mit Fettuccine und Marktsalate

\*\*\*

Waldfrucht -Joghurteisbecher  
mit frischen Waldbeeren

Preis p. P. 28,90 □

## Weinempfehlung

2007er MORILLON „STEIRISCHE KLASSIK“  
Qualitätswein aus der Südsteiermark

WEINGUT GROSS

Flasche 25,90 □

0,5l 19,00 □

0,2l 7,50 □

## Aperitifempfehlung

Empfehlung

„Cocktail Aperol Sprizz“

Aperol aufgefüllt mit Prosecco Vino Spumante

Eis und Soda

0,1l - 5,60 □

## Verwöhnmenü

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

„Carpaccio vom Suschi Thunfisch“  
mit Balsamico-Olivenoelvinaigrette, Rucola und frischen Parmesan

\*\*\*

Rahmsüppchen vom Fenchel  
parfümiert mit Pernod und Flusskrebse

\*\*\*

Filet vom Angus Rind  
unter der Kräuterkruste an frischen Sommergemüsen und Basilikum–Schupfnu-  
deln

\*\*\*

Pinacolada -Törtchen  
mit frischem Mangomark und Joghurt-Lavendeleis

Preis p. P. 39,50 □

## Weinempfehlung

2009er US DE LA MENG

Weingut Meyer- Näkel

Flasche 24,50 □

0,5l 18,00 □

0,2l 7,20 □