

Landfrühling im Schneeberg LAND

Aperitif Empfehlung

„Rosato Mio“

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblatt 4,20

Vorspeise:

Leberparfait im Lardomantel 8,50
mit Calvados Äpfel, Salzmandeln
und Essig- Grammeln

*Spezialitäten vom
Puchberger Wollschwein*

Hauptspeisen:

Knuspriger Bauch und gekochter Strudel 14,50
mit gedünstetem Kraut und Erdäpfel

Forellenfilet (Apfelbauer Tip) 16,80
auf Erdäpfel- Sellerie Püree
und Holunderblüten Fond

Wildkräuter Knödel 12,40
mit brauner Butter, geriebenem Bergkäse
und Blattsalat

Dessert:

Erdbeer- Vanille- Schokoladen Lasagne 5,90

Dazu empfehlen wir:

Welschriesling 17 Michlits- Stadlmann St. Andrä Glas 1/8 3,10
mit zarten Zitrusaromen; am Gaumen sehr fruchtig,
ein eleganter Wein mit harmonischer Säurebalance
Messwein zu St. Stephan in Wien

