

Landfrühling im Schneeberg LAND

Aperitif Empfehlung

Waldmeister- Frizzante mit Limette
hausgemacht 3,20

Vorspeise:

Leberparfait vom Wollschwein im Lardo Mantel 8,20
mit Marillen Chutney, karamellisierten Salzmandeln
und Essig Grammeln

Hauptspeisen:

Gesottene Gustostücke vom Puchberger Angusrind 13,90
mit Suppengemüse, Semmelkren
und Erdäpfelschmarren

Knusprig gegrilltes Zanderfilet 15,40
auf Paprikakraut
mit Petersilienerdäpfel

Gebratene Hafer- Karottenlaibchen mit Frischkäse 10,50
Schnittlauchsoße und buntem Blattsalat

Dessert:

Geeister Kaiserschmarren 5,80
mit glasierten Äpfeln und Amarenakirschen

Dazu empfehlen wir:

Zweigelt 14 „Rubin Carnuntum“ Markowitsch 1/8 3,90

Göttlesbrunn, Weinbaugebiet Carnuntum
kräftig, am Gaumen fleischige Zwetschkenfrucht

