



MENU I



Für größere Reisegruppen können wir gerne folgende Menüs anbieten:

€ 38,00 pro Person

HAUSGEMACHTE ROTE BEETE RAVIOLI
SPECK · „CRUSCATO – DEGUST“ KÄSE · POLENTA CRUMBLE



HIRSCHRÜCKEN
SELLERIEKNOLLEN · CHILIMOUSSELINE · SCHUPFNUDELN ·
GLASSIERTE KAROTTEN



LATSCHENKIEFERPARFAIT
MANGO RAGOUT · SCHOKOBROWNIE

20 Gäste – 1 Freiplatz



MENU 2

///

€ 29,00 pro Person

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN
RICOTTA · SPINAT · ZERLASSENE BUTTER

///

RINDSGULASCH
POLENTA · ZWIEBELRINGE

///

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT VANNILLESAUCE

20 Gäste – 1 Freiplatz



MENU 3

///

€ 35,00 pro Person

GARTENKRÄUTERCREMESUPPE
PETERSILÖL · SPECKCHIPS

///

HIRTENMACCHERONI & KÄSEKNÖDEL
KRAUTSALAT

///

KALBSWANGERL
PETERSILIENKARTOFFELPÜREE · ERBSENSCHOTEN · HONIGJUS

///

VANILLEEIS · HEISSE HIMBEERE · MANDEL

20 Gäste – 1 Freiplatz