

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE

APERITIF & DIGESTIF

Aperol-Spritz	€ 6,50
Fernet-Menta	€ 4,50

WEISSWEIN 0,125 L

2018 Grüner Veltliner Steinfeder Gneis & Löss Weingut Domäne, Wachau	€ 5,20
---	--------

ROTWEIN 0,125 L

2017 CESTA GRAND Hauswein Cuvée Weingut Hillinger, Burgenland	€ 5,50
--	--------

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Bad Gastein, am 07. September 2020

MENÜ

AMUSE-GUEULE AUS DER KÜCHE

VORSPEISE VOM BUFFET

Marinierte und Rohkostsalate vom Buffet

SUPPE VOM BUFFET

Tafelspitzsuppe mit Leberknödel und Gartenkräutern

Allergene: ACGLMP

HAUPTSPEISEN FÜR SIE SERVIERT

Glasierte Kalbsrückenstücke in Morchelrahmsauce serviert mit
Röstitaler und Broccoli Röschen

Allergene: ACGLM

oder

Riesengarnelen mit seinen Aromaten am Spieß gebraten
serviert mit Safranreis und Gurken-Carpaccio

Allergene: ADGLM

oder

„Tiroler Schlutzkrapfen“ mit brauner Butter dazu Salat vom Buffet

Allergene: ACGLM

DESSERT FÜR SIE SERVIERT

Grießflammerie in der Früchte-Minestrone und Erdbeersauce

Allergene: CGO

Wenn Sie fragen zu den Allergenen haben steht Ihnen
unser Serviceteam für Fragen gerne zur Verfügung.