

## **All Inklusive Festpreis-Menü 3 Herbst / Winter 2020/2021**

### **APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### **VORSPEISE**

Kleines Vitello mit Thunfischcreme & Tatar vom Fjordlachs  
kleine Salate | Avocado-creme

\*\*\*

### **ZWISCHENGANG**

Frische Pilz Ravioli | geschmortes Ochsenbäckchen | Kräutersahne & Jus

\*\*\*

### **HAUPTSPEISE**

Gebratenes mariniertes Kalbsrückensteak  
Marktgemüse | Kräutersaitling | Semmelkloß | Rosmarinjus  
**oder**  
Gebratenes Heilbutt-Filet  
frischer Blattspinat | grüner Spargel | Weißweinsauce | Risotto

\*\*\*

### **DESSERT**

Kleines Caramel Törtchen | Gewürzbirne | Espuma | cremiges Eis

\*\*\*

### **WEINE**

2012 Weingut Sorger / Neusiedler See - Blaufränkisch - trocken  
2018 Weingut Faubel - Sylvaner - trocken  
2018 Weingut Faubel - Spätburgunder Rosé – trocken

\*\*\*

**Preis pro Person € 69 am Mittag – 4 Stunden**

**Preis pro Person € 79 am Abend – 4 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails