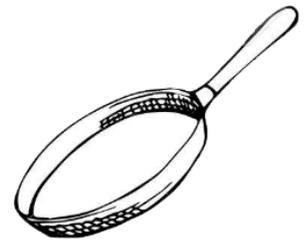


ZUM ANFANGEN

Geräucherter Bachsaibling auf Gemüse-Spaghetti und Obersschaum
oder
BBQ vom Knollensellerie mit Apfelconcassé
und Blauschimmelkäse

AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe vom Bio-Huhn mit Tiroler Käsepressknödel
oder
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Blätterteigcracker



Marktfrische **SALATE** vom Buffet
mit hausgemachten Dressings

KALB

Geschmorte
Kalbswange mit
Blumenkohlpüree,
Portweinjus mit Honig
glaciertes Kohlrabi-
Karotten-Gemüse

WASSER

Filet von der Öztaler
Bachforelle in Olivenöl
gebraten mit
Kürbiscannelloni &
Weißburgunderespuma

VEGGIE

Hausgemachte Gnocchi
mit roten Zwiebeln,
Zucchini und Parmesan

AUS DER PATISSERIE

Dreierlei von der Heidelbeere mit Macaron, Heidelbeermousse & einem
Heidelbeersorbet

oder

Käseteller mit Weinkäse, Kitzsteintaler Bergkäse & Österkron dazu
Schüttelbrot, Chutney & Trauben



ZUM ANFANGEN

Birnen-Käse-Salat im Filoteigkorbchen

oder

Parmaschinken & Melonen mit Passionsfruchtessig

AUS DEM SUPPENTOPF

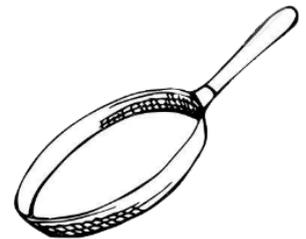
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel

oder

Minestrone alla milanese



Marktfrische **SALATE** vom Buffet
mit hausgemachten Dressings



LAMM

Im Ofen gegarte
Lammhaxe mit Polenta,
grünen Bohnen und
einem Thymiansafterl

WASSER

Gegrilltes Filet von
Wolfsbarsch an einem
Gerstel-Gemüse Risotto
und
Weißburgunderschaum

VEGGIE

Gefüllte Cannelloni mit
getrockneten Tomaten
und Ricotta

AUS DER PATISSERIE

Panna Cotta mit Amarenakirschen, einem Orangen-
Sahne-Häubchen und Bisquit

oder

Käseteller mit Le Rustique, Walserstolz & Dolce Panna dazu Schüttelbrot,
Chutney & Trauben

