



TRENDY CANDLE LIGHT DINNER DELUXE 2.0

OFENFRISCHE PILZ TARTELETTE

mit Käse gratiniert | Steinpilzmayonnaise | Pilzcrumble | Salatsand
Mango-Relish | Pilzstaub | Pilzhippe ^{A.C.G}

*Oven Fresh Mushroom Tartelet gratinated with Cheese | Porcini Mushroom
Mayonnaise | Mushroom Crumble | Mushroom Dust | Mushroom Hip*

ODER - OR

VEGGIE TATAR

Mediterranes Gemüse | Schnittlauchcreme | Sriracha Mayonnaise
eingelegte Radieschen | Butter | Toast ^{A.C.G.M}

*Veggie Tartar | Mediterranean Vegetables | Chive Cream | Sriracha Mayonnaise
pickled Radish | Butter | Toast*

GEMÜSECREMESUPPE DER SAISON

Gemüse Wan Tan ^{A.G}

Vegetables Cream Soup of the season | Vegetable Wan Tan

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

rosa gebraten, im Kräutermantel | Erbsenpüree | Zuckerschoten
Kartoffelbällchen | Röstzwiebel | Jus ^{A.C.G.O}

*Pink fried Medallions from Pork Fillet in Herb Crust | Peas Puree | Snow Peas
Potato Balls | Fried Onions | Jus*

ODER - OR

GEBRATENE MAISHUHNBRUST

gefüllt mit Frischkäse | Mediterrane Gemüsecreme
Grillgemüse | Tomaten Arancini | Jus ^{A.C.G}

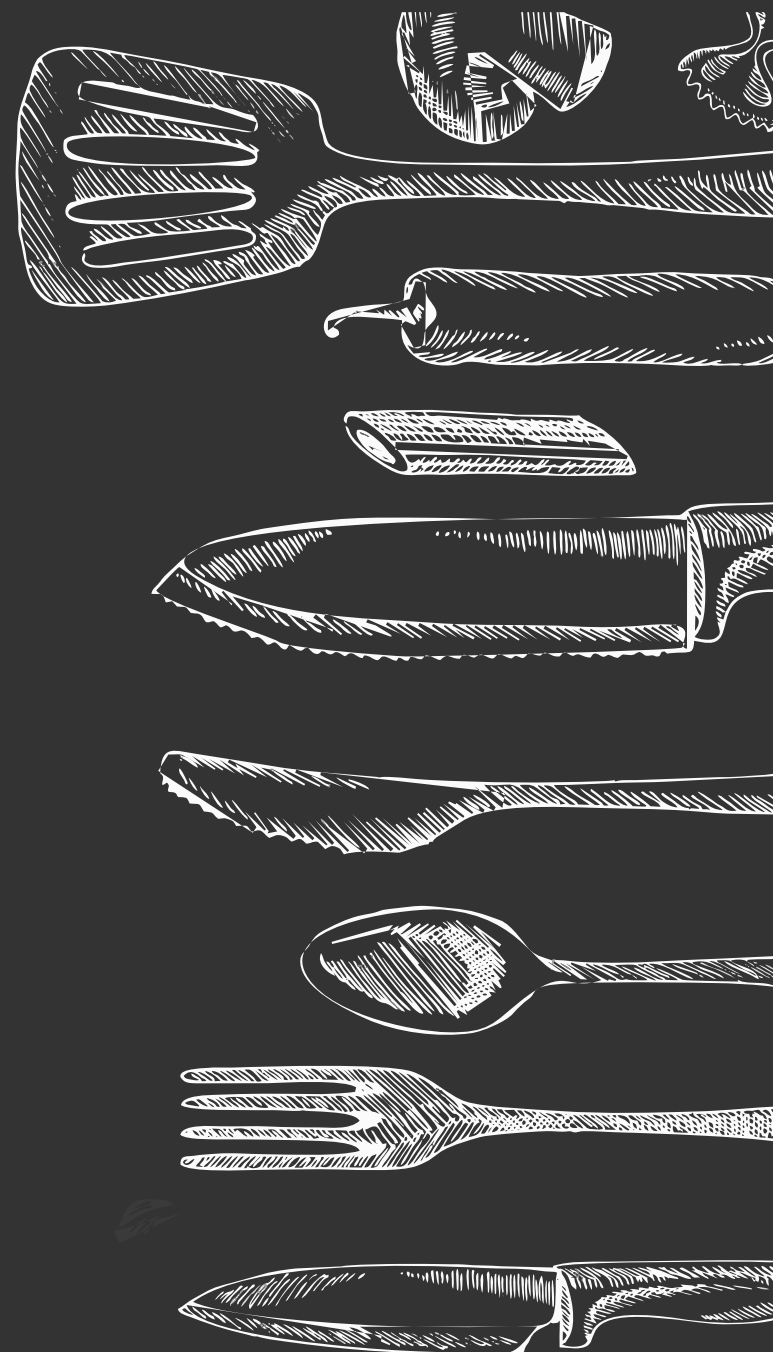
*Fried Corn Chicken Breast filled with Cream Cheese | Mediterranean
Vegetable Cream | Roasted Vegetables | Tomato Arancini | Jus*

WIENER TOPFEN TRAUM

Beerenspiegel | Haselnussbrösel | Vanillecreme | Minze ^{A.C.G.E}

Viennese Curd Dream | Berry | Hazelnut Crumble | Vanilla Cream | Mint

**Menübegleitende Getränke: Gemischter Satz Mia ° oder Cuvee Moritz °
Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Vulkanland, Mineralwasser oder Softdrink**



Auf Wunsch servieren wir auch vegetarische Speisen!

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/crustaceans - C Eierleggs - D Fisch/fish - E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya - G Laktose/lactose - H Schalenfrüchte/nut - L Sellerie/celery - M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinen/lupines - R Schalen- und Weichtiere/molluscs