

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 04.12. bis Freitag, den 07.12.2018

Vorspeisen

Gebeizter Wildlachs mit Zitronen-Mayonnaise
marinierte Gurken und Wildkräuter-Salat

oder

Wintersalate und Sprossen mit geröstetem
Blumenkohl und Balsamico-Dressing

oder

Cremige Gemüsesuppe mit Limettenblättern und Curry

Hauptspeisen

Steak vom Kalbsrücken
glacierter Butterspinat, Gemüse, Röstkartoffeln

oder

Cremiges Gemüse-Risotto mit Spinat
frische Kräuter und Parmesan

oder

In Aromen gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mediterranes Gemüse und Stampfkartoffeln

Dessert

Ottis Vanillekipferl-Parfait
mit Honigbruch und eingelegten Waldbeeren

oder

„Michis Klassiker“
schwedischer gedeckter Apfelkuchen mit Eis

Menü in 3 Gängen: € 29,60

Weinempfehlung 2017 Grüner Veltliner „Rusterberg“
Weingut Julius Klein
Glasweise € 6,80

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.