

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Mittwoch, den 16.01. bis Freitag, den 18.01.2019

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschrücken
Zupfsalate und Rote Rüben

oder

Wintersalate mit Balsamico-Dressing
Wurzelgemüse, Sprossen

oder

Schaumsuppe von Kürbis und Karotte
mit Kokosmilch

Hauptspeisen

Variation vom Rind
rosa gebraten und schonend geschmort, Rosmarin-Kartoffeln

oder

Pasta mit Tomaten, Spinat, Knoblauch
Olivenöl und Parmesan (pikant)

oder

In Aromen gebratenes Filet vom Wildlachs
mediterranes Gemüse und Sesam-Reis

Dessert

Verwalters süße Schmankerl
Topfen-Limetten-Mousse mit marinierten Beeren und Eis

oder

„Michis Klassiker“
Apfel-Tarte mit Vanille-Eis und eingelegten Äpfeln

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.