



Schlössl-Menü

Wildschweinrohschinken

Parmesan Panna Cotta | Kürbischutney | Wildkräuter

Kürbisschaumsuppe

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Medaillons vom österreichischen Hirschrücken

Cranberry-Ginsauce | Steinpilz-Schupfnudeln | Apfelrotkraut | Rotweibirne

oder

Wolfsbarschfilet

Fregola Sarda (Weizengrießperlen) | Zucchini-Tomatengemüse | Proseccoschaum

Valrhona-Schokoladenmousse

Baileysparfait | süßes Pesto

Menüpreis 46,00

Gala-Menü

Wildschweinrohschinken

Parmesan Panna Cotta | Kürbischutney | Wildkräuter

Kürbisschaumsuppe

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Jakobsmuschel und Grammeltascherl

Champagnerrahmkraut | Kümmelsaft

Cassisorbet

Schlössl Sekt | Physalis

Medaillons vom österreichischen Hirschrücken

Cranberry-Ginsauce | Steinpilz-Schupfnudeln | Apfelrotkraut | Rotweibirne

oder

Wolfsbarschfilet

Fregola Sarda (Weizengrießperlen) | Zucchini-Tomatengemüse | Proseccoschaum

Valrhona-Schokoladenmousse

Baileysparfait | süßes Pesto

Menüpreis 58,00