



Schlössl-Menü

Gebackene Jakobsmuschel

Mango-Avocado | Chili-Knoblauchdip | Wildkräuter

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kürbiskernöl

Medaillons vom Hirschrücken

Kartoffel-Maroniflan | Rotkraut | Weichsel-Ginjus

oder

Gebratenes Bachforellenfilet

Balsamico-Specklinsen | Rosmarinkartoffeln | Weißweinschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Zwetschkenröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 54,00

Gala-Menü

Gebackene Jakobsmuschel

Mango-Avocado | Chili-Knoblauchdip | Wildkräuter

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kürbiskernöl

Gebackenes Kalbsbries

Zweierlei Pastinake | Jus

Himbeersorbet

Schlössl Sekt | frische Beeren

Medaillons vom Hirschrücken

Kartoffel-Maroniflan | Rotkraut | Weichsel-Ginjus

oder

Gebratenes Bachforellenfilet

Balsamico-Specklinsen | Rosmarinkartoffeln | Weißweinschaum

Hausgemachter Milchrahmstrudel

Zwetschkenröster | Joghurt-Waldbeereis | frische Früchte

Menüpreis 68,00