

HOCHZEITSMENU

Sulz vom Weiderind mariniert mit Apfelessig und Kernöl auf Gartensalat

Altwiener-Suppentopf
Bouillon vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Nudeln Rindfleisch

Welsch-Rieslingsuppe mit gerösteten Speckwürfel, goldbraunen Semmelwürfel und Petersilie

Rindsbraten

mit geschmorten und glacierten Babykarotten und Kartoffelmousseline

Steirische Polentaschnitte

verfeinert mit Zitronenzesien und überbacken mit Schafkäse dazu mit Honig glaciertes Wurzelgemüse

Creme vom Biotopfen mit Zitronensorbet und marinierten Beeren

