

Mittagsmenü

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Schlumberger, österreichischer Sekt	0,1l	€ 6,50
Rosencocktail	0,1l	€ 8,50
Roederer Champagner	0,1l	€ 9,90

Octopus Carpaccio mit Himbeervinaigrette, blauen Kartoffelchips und Chicoree

Filet vom Knurrhahn mit Spargel- Gnocchi- Ragout, Koriander und Orangenfilets

ODER

Osso Bucco auf marinierten Gemüse und getrüffelten Tagliatelle

Gebackene Mango- Ziegenkäsetasche mit Minze und Sorbet von gelben Pflaumen

€ 29,00

Gerne verwöhnen wir Sie auch mit zwei Gängen, Sie entscheiden selbst,
ob es zusätzlich zum Hauptgang Vorspeise oder Dessert sein darf

€ 23,00

Unser Küchenchef Herr Tobias Drasch und sein Team empfehlen Ihnen unser schnelles Mittagsgericht:

Tagliatelle mit Basilikumpesto,
Schafskäse, getrockneten Tomaten und Kapernäpfel

€ 14,50

Spargelzeit

Portion Schrobenshausener Spargel
an jungen Kartoffeln mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

€ 16,00

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

Gekochten Rosmarinschinken

€ 6,50

Wiener Schnitzel

€ 9,00

140 gr. Argentinisches Rinderfilet

€ 14,00

Gegrillte Riesengarnelen

€ 12,00

Unsere Weinempfehlung

2009
Welschriesling
Weingut Walter Skoff
Südsteiermark
0,1l € 4,50
0,2l € 9,00
0,75l € 32,00

Restaurant „Alte Mühle“

2011
„Isla Molino“
Can Feliu
Mallorca
0,1l € 4,50
0,2l € 9,00
0,75l € 32,00

Wednesday, 9. May 2012

