

„Aperitif des Abends“ mit **Glitzerrand**
--- Poire Royal---
trockener Sekt--- mit Birnenlikör aus der Wachau

*** 2022er Rosé ***
Weißherbst
halbtrocken-mild

*** 2023 Côtes du Rhone
Réserve de la Couronne

*** Getränke ***
nach



Menue des Abends

Gruß aus der Küche zur Feier des Tages
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage,
und einem Schuss Sherry verfeinert
oder
Steinpilzrahmsüppchen mit Einlage
und Kräutersahne serviert

~~~~~  
Salatteller der Saison,--Garnelen in Orangen/Anis-Marinade  
~~~~~

**Rehrücken in Mandelblätterteig cremige Bratensoße,
Medaillon vom Angusrind an Sherryjus
Kalbsrücken mit Waldpilzen in Kräutersoße,**

*** dazu servieren wir Ihnen ***
Kroketten, Röstitaler, kl. Knödel, Kartoffelsouffle
und eine Gemüseauswahl der Saison

Dessertimpressionen der Saison

Vanilleeisparfait mit Beerensoße / Framboise,
Pflaumenmousse mit Florentiner Gebäck
gebackene Zwetschgen in Gewürzucker
mit frischen Früchten dekoriert,
mit Sahnehaube vollendet

Kaffee-Tafel mit bunter Petit four /Auswahl...Degestif