

TIPPS VOM KÜCHENCHEF

BEEF TARTARE (am Tisch zubereitet)
mit Toastbrot

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT
mit Kernölmariade

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM ALMOCHSEN
mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

FILETSTEAK VOM ALPENRIND (200g)
auf Pfefferrahmsauce, mit gegrilltem Gemüse und Steak frites mit Olivensalz

KAISERSCHMARRN
mit Apfelmus

ABENDMENÜ

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Steirischem Kürbiskernöl

o d e r

Steinpilzravioli auf Petersilienschaum

Frische Salate vom Buffet
dazu ausgewählte Essige, Öle und Dressings

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Rosmarinjus
mit gebratener Polenta und Gemüse vom Bauernmarkt

o d e r

Gegrilltes Filet vom Ramsauer Saibling
mit Tomaten - Basilikumrisotto

o d e r

Spinat - Vollkornpalatschinken
mit Karotten - Ingwersauce

Gebackene Apfelrad'ln
auf Zimt - Sauerrahm

*