

PRIME TIME DINNER

APRIL

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SAISONALEN KREATIONEN IHR 3-GÄNGE DINNER MENU
TÄGLICH VON 18.00-22.00 UHR | EUR 53.00



GEBACKENER WALDVIERTLER ZIEGENKÄSE | BLATTSALATE |
JUNGER SPINAT | LIMETTEN-JOGHURTDRESSING (A,C,G,O)

ODER



BÄRLAUCHCREMESUPPE | BRIOCHE-FRISCHKÄSEPOFESEN (A,C,G,L,O)

ODER



GEBRATENES LACHSFORELLENFILET "GUT DORNAU" | ZITRONENBUTTER |
BÄRLAUCH-ERDÄPFELCREME | STANGENBROKKOLI (D,G,O)

ODER

KALBSRÜCKENSTEAK | FRÜHLINGSMORCHEL-RAGOÛT |
PESTONUDELN | MARCHFELDER SPARGEL (A,G,L,O)

RICOTTA-BÄRLAUCHRAVIOLI | BASILIKUMPESTO |
MARCHFELDER SPARGEL | OFENPARADEISER (A,C,G,O)



PASSIONSFRUCHTMOUSSE | KOKOSPARFAIT | LIMETTENSTREUSEL (A,H)



ODER

WARMER SCHOKOLADEN-MANDELAUFLAUF | RHABARBER-ERDBEERKOMPOTT (A,C,G,H,O)

ODER

KÄSEVARIATION (G,H,M,O)



PRIME TIME DINNER




AB SOFORT STEHEN IHNEN BEI UNSEREM PRIME TIME DINNER SPEZIELL KLIMAFREUNDLICHE GERICHTE ZUR AUSWAHL. WIR GEBEN BEI DIESEN SPEISEN DEN LEBENSMITTELN DEN VORZUG, WELCHE MÖGLICHST SAISONAL, REGIONAL, BIOLOGISCH ODER FAIRTRADE UND RESSOURCENSCHONEND VOM FELD BIS ZUR KÜCHE PRODUZIERT WURDEN.


PRIME TIME DINNER


APRIL

CHOOSE FROM OUR SEASONAL CREATIONS YOUR OWN 3-COURSE DINNER MENU
DAILY FROM 18.00-22.00 | EUR 53.00

 Breaded "Waldviertel" goat cheese | lettuce leaves | spinach | lime-yoghurt dressing (A,C,G,O)

or


 Cream of wild garlic | brioche-cream cheese fritters (A,C,G,L,O)


 Fried fillet of salmon-trout from "Gut Dornau" | lemon butter | wild garlic-potato mousse | wild broccoli (D,G,O)

or

Back of veal steak | spring morrel-ragoût | pesto pasta | "Marchfeld" asparagus (A,G,L,O)

or

 Ricotta-wild garlic ravioli pasta | basil pesto | "Marchfeld" asparagus | oven-roasted tomatoes (A,C,G,O)

 Passion fruit mousse | coconut parfait | lime crumble (A,H)



or

Warm chocolate-almond soufflé | rhubarb-strawberry compote (A,C,G,H,O)

or

Exquisite cheese selection (G,H,M,O)

PRIME TIME DINNER



Now you can select special climate-friendly dishes for your Prime Time dinner. For these dishes we preferably use food which has been produced regionally, organic or fairtrade, seasonally and as resource saving as possible from farm to table.