

# PRIME TIME DINNER

MAI

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

CARPACCIO VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND | KRÄUTERPESTO |  
SAUTIERTE BIO-KRÄUTERSEITLINGS | GRANA PADANO (G)

ODER



MARCHFELDER SPARGELCREMESUPPE | FRISCHKÄSEPOFESSEN (A,C,G,L,O)



GEBRATENES SAIBLINGSFILET "GUT DORNAU" | KRÄUTERGREMOLATA |  
SPARGELRISOTTO | KONFIERTE PARADEISER (D,G,L,O)

ODER

LAMMKOTELETTS VOM TAUERNLAMM | KRÄUTERKRUSTE |  
"MARCHFELDER" SPARGEL-KARTOFFELGRÖSTL | GEGRILLTER PAPRIKA | THYMIANJUS (A,G,L,O)

ODER



DINKELREIS-GEMÜSERISOTTO | KRÄUTERGREMOLATA |  
GRÜNER MARCHFELDER SPARGEL | KONFIERTE PARADEISER (A,G,L,O)



MARILLENSTRUDEL | WARME VANILLESAUCE (A,F)



ODER

ERDBEER-TOPFENTERRINE | BEEREN | KROKANT (A,C,G)

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


MAY

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

Carpaccio of Austrian beef | herb pesto | sautéed organic king oyster mushrooms |  
Grana Padano cheese (G)

or


 Cream of asparagus | cream cheese fritters (A,C,G,L,O)

 Fried fillet of char from "Gut Dornau" | herb Gremolata sauce |  
asparagus risotto | tomato confit (D,G,L,O)

or

Lamb chops of "Tauern" lamb | herb crust | sautéed potatoes with "Marchfeld" asparagus |  
grilled bell pepper | thyme Jus (A,G,L,O)

or

 Spelt rice-vegetable risotto | herb Gremolata sauce | green "Marchfeld" asparagus | tomato confit (A,G,L,O)

 Apricot strudel | warm Vanilla sauce (A,F)



or

Strawberry-curd cheese souffle | berries | brittle (A,C,G)

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.

