



PRIME TIME DINNER


MÄRZ | MARCH

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SAISONALEN KREATIONEN IHR 3-GÄNGE DINNER MENU
TÄGLICH VON 18.00-22.00 UHR | EUR 51.00

 GEBACKENER WALDVIERTLER ZIEGENFRISCHKÄSE | JUNGER BLATTSALAT | RADIESCHEN |
ERDÄPFEL-SENFDESSING | KAREMELLISIERTE BIRNEN (A,C,G,M,O)
Breaded "Waldviertel" goat cheese | baby spinach leaves | radish | potato-mustard dressing | caramelized pears

ODER | or



 SELLERIECREMESUPPE | PETERSILÖL | FRISCHKÄSEPOFESEN (A,C,G,L,O)
Cream of celery | parsley oil | cream cheese fritters



 HEIMISCHES SAIBLINGSFILET | BIO DINKELRISOTTO | WURZELGEMÜSE |
JUNGER BLATTSPINAT (A,D,G,L,O)
Austrian fillet of char | organic spelt rice risotto | root vegetables | baby spinach leaves

ODER | or


FILET VOM SCHNEEBERGLANDSCHWEIN | GEBRATENE POLENTAGNOCCHI |
WILDER BROKKOLI | BALSAMICO-SCHALOTTEN (A,C,G,L,,O)
Fillet of "Schneebergland" pork | fried polenta gnocchi | wild brokkoli | balsamico-shallots

ODER | or

 SCHWAMMERL-TOFURAVIOLI | RUCOLAPESTO | MARCHFELDER KRÄUTERSEITLING |
 GETROCKNETE PARADEISER | PINIENKERNE (A,F,O)
Ravioli filled with mushroom and tofu | arugula pesto |
"Marchfeld" king oyster mushrooms | sun-dried tomatoes | pine nuts

 SÜSSKARTOFFELBROWNIE | SCHOKOLADENCREME | MARINIERTE BIRNE (A,H)
 Sweet potato brownie | chocolate cream | marinated pear

ODER | or

 KAREMELLWÜRFEL | HIMBEERSAUCE | KAREMELLISIERTE WALNÜSSE | VANILLEEIS (A,C,G,H)
Caramel cubes | raspberry sauce | caramelized walnuts | vanilla ice cream

ODER | or

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

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.

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.