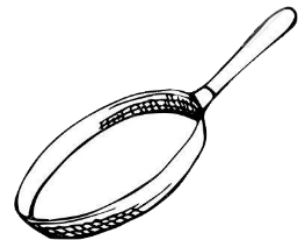


## ZUM ANFANGEN

Geräucherter Bachsaibling auf Gemüse-Spaghetti und Obersschaum  
oder  
BBQ vom Knollensellerie mit Apfelconcassé  
und Blauschimmelkäse

## AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe vom Bio-Huhn mit Tiroler Käsepressknödel  
oder  
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Blätterteigcracker



Marktfrische **SALATE** vom Buffet  
mit hausgemachten Dressings

## KALB

Geschmorte  
Kalbswange mit  
Blumenkohlpüree,  
Portweinjus mit Honig  
glaciertes Kohlrabi-  
Karotten-Gemüse

## WASSER

Filet von der Öztaler  
Bachforelle in Olivenöl  
gebraten mit  
Kürbiscannelloni &  
Weißburgunderespuma

## VEGGIE

Hausgemachte Gnocchi  
mit roten Zwiebeln,  
Zucchini und Parmesan

## AUS DER PATISSERIE

Dreierlei von der Heidelbeere mit Macaron, Heidelbeermousse & einem  
Heidelbeersorbet

oder

Käseteller mit Weinkäse, Kitzsteintaler Bergkäse & Österkron dazu  
Schüttelbrot, Chutney & Trauben



## ZUM ANFANGEN

Birnen-Käse-Salat im Filoteigkorbchen

oder

Parmaschinken & Melonen mit Passionsfruchtessig

## AUS DEM SUPPENTOPF

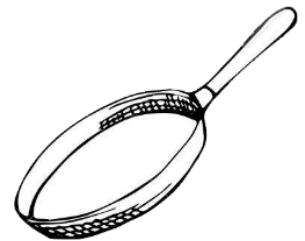
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel

oder

Minestrone alla milanese



Marktfrische **SALATE** vom Buffet  
mit hausgemachten Dressings



## LAMM

Im Ofen gegarte  
Lammhaxe mit Polenta,  
grünen Bohnen und  
einem Thymiansafterl

## WASSER

Gegrilltes Filet von  
Wolfsbarsch an einem  
Gerstel-Gemüse Risotto  
und  
Weißburgunderschaum

## VEGGIE

Gefüllte Cannelloni mit  
getrockneten Tomaten  
und Ricotta

## AUS DER PATISSERIE

Panna Cotta mit Amarenakirschen, einem Orangen-  
Sahne-Häubchen und Bisquit

oder

Käseteller mit Le Rustique, Walserstolz & Dolce Panna dazu Schüttelbrot,  
Chutney & Trauben

