

Menu I

Milzschnittensuppe



Hausgemachte **Tagliatelle** mit Hirschragout



Sorbet



Kalbsschulternatl in Thymiansauce
Mangold mit Parmesankäse
Kartoffelpüree



Vanillecreme mit Erdbeerragout

Menu II

Basilikumfrittatensuppe



Gemüse-Lasagnette



Sorbet



Gegrilltes **Steak** vom Angusrind
Zucchini- und Kürbisgemüse
Kräuterkartoffeln



Duett von der weißen und braunen
Mousse au chocolaté

Menu III

Zucchinicremesüppchen



Spinatroulade auf Tomatenspiegel



Sorbet



Kalbsfilet mit Steinpilzsauce Gemüse der Saison Reis Pilaf



Minzehalbgefrorenes

Menu IV

Consommé

mit Vinschgerl-Nocke und Gemüsestreifen



Pfifferling-Risotto



Sorbet



Gulasch vom einheimischen Hirsch
Rosenkohl mit Speck
Schüttelbrotspätzle in Butter



Creme Brûlée