



ABENDESSEN
Donnerstag, 31. Oktober 2024
Trapani / Sizilien / Italien

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Eisbergsalat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Heidiland Bergkäsesuppe mit Majoran

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Artischockenherzen, Pesto-Gnocchi

DESSERTS
Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

Dinkelflocken-Schokolade Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Emmentaler, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Auberginen Mutabal, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Cipriani-Dressing

Heidiland Bergkäsesuppe mit Majoran

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Schokolade Trifle

WEINEMPFEHLUNG			
2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik	Weingut Tement		2020 Montepulciano D’Abruzzo DOC
	Steiermark / Österreich		Weingut Casteltorre
	0,75l 33,00 €		Abruzzen / Italien
			0,75 l 23,00 €