

DAS APHRODISIERENDE DINNER FÜR VERLIEBTE

CANDLE LIGHT DINNER DELUXE

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN AUCH VEGETARISCHE SPEISEN

Love



Allergene/Allergens: A Gluten/gluten
B Krebstiere/crustaceans - C Eier/eggs
D Fisch/fish - E Erdnüsse/peanuts
F Soja/soya - G Laktose/lactose
H Hartschalenfrüchte/nut
L Sellerie/celery - M Senf/mustard
N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite
P Lupinien/lupines - R Schalen- und
Weichtiere/molluscs.

GLAS PROSECCO⁰

GRUSS AUS DER KÜCHE

Greetings from the kitchen

TATAR VOM RÄUCHERLACHS

mit Honig-Senfsauce und Toastbrot^{A,D,G,M}

Smoked salmon tartare with honey mustard sauce and toast

GEMÜSECREMESUPPE

aus saisonalem Gemüse^{G,0}

Seasonal vegetables cream soup

STEAK

von der Beiried 250g vom österreichischem Rind mit Steak Pommes frites und Jus^{L,0}

Sirloin Steak 250g from austrian beef with steak french fries and jus

ODER / or

SAIBLING

Gebratenes Filet auf Grillgemüse und Kartoffelpüree^{D,G,0}

Grilled char fillet with vegetables and mashed potatoes

SCHOKOLADENAUF LAUF

mit Fruchtsorbet der Saison^{A,C,G,0}

Chocolate soufflé with fruit sorbet of the season

Menübegleitende Getränke: Sauvignon blanc⁰ oder Cuvee Kohlossal Fanfare⁰
Weinhof Familie Kohl Großwilfersdorf, Vulkanland, Mineralwasser oder Softdrink