

## PRIME TIME MENÜ IM JANUAR

Cremiger Büffelmozzarella mit zweierlei Tomaten, Basilikum und  
Zwiebelmarmelade (G,O)

*oder*

Maiscremesuppe mit knuspriger Garnele (A,B,C,G,L,O)

Lachsforellenfilet mit Safranbutter, rotem Reis und grünem Spargel (D,G,O)

*oder*

Rinderfilet auf Selleriepüree, Zweigeltjus und gebratenem Patisson (A,G,L,O)

Weintraubenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,H)

*oder*

Schokoladenmousse mit Weichselragout (C,F,G,H)

*oder*

Käsevariation (G,H,M)

## PRIME TIME MENÜ IM FEBRUAR:

Gänseleberparfait mit hausgemachtem Brioche (A,C,G,O)

*oder*

Langustencremesuppe mit Sesamgebäck (A,B,C,D,G,L,N,O)

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Berglinsen und Erdäpfelstroh (A,D,G,L,O)

*oder*

Lammkotelettes in der Kräuterkruste mit gratinierter Erdäpfelschnitte und grünen  
Bohnen (A,C,G,L,O)

Vanilleeisparfait mit heißen Himbeeren (A,C,G,O)

*oder*

Tiramisu auf Amarettosauce (A,C,G,O)

*oder*

Käsevariation (G,H,M)

## PRIME TIME MENÜ IM MÄRZ:

Kräuterrisotto mit gebratenen Steingarnelen (B,G,L,O)

*oder*

Selleriecremesuppe mit Selleriestroh (G,L,O)

Geschwärtzter Lachs mit Koriander-Limettenbutter, sautierten Erdäpfeln, Blattspinat und Kirschtomaten (D,G,L)

*oder*

Schweinsmedaillons im Rosmarinjus mit gebratener Trüffelpolenta (A,G,L,O)

Schoko-Nuss-Auflauf mit karamellisierten Kumquats (A,C,F,G,H)

*oder*

Gebackene Apfeltorte mit Vanilleeis (A,C,G,M)

*oder*

Käsevariation (G,H,M)

## PRIME TIME MENÜ IM APRIL:

Frühlingssalate mit gegrilltem Ziegenkäse, Feigen, Pinienkernen und weißem Balsamicodressing (C,G,O)

*oder*

Bärlauchcrèmesuppe mit Topfenockerl (A,O,G,L)

Kalbsrückensteak im Chardonnaysaft mit Spargelspitzen, heurigen Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise (O,L,M,C)

*oder*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargel-Kerbelragoût und Petersilerdäpfel (D,A,O,G,L)

Panna Cotta mit gemischten Beeren (C,G)

*oder*

Mandel-Nougat-Eisparfait mit aromatisierten Orangenfilets (C,G,E)

*oder*

Käsevariation (G,H,M)