

Menü

WINE & DINE

Sauerteigbrot & Gruß aus der Küche



mit Lisa Pfneisl

Zanderfilet mit Gewürzkruste
Spitzkraut, Rote Rübenravioli, Krenschaum

Zart gegarte Hofkulturschweinebacke
mit Asisasud, knackigem Gemüse & Lauch-Bao

Zart geschnörktes Osso Bucco vom Milchlamm
mit cremigem Safranrisotto & Gremolata

Beiried vom Hausruckrind „Strindberg“
mit Eferdinger Erdäpfel, Rotweinschalotten

Erfrischendes Apfeldessert
mit Walnusskrokanteis

22. Jänner 2026

Kleiner Süßer Abschluss

19:00 Uhr

Menü inkl. Gedeck &
glasweiser Weinbegleitung

€ 135 / Person