



Sommermenü

Kleines Carpaccio vom „Styria Beef“
auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing
mit Asmonte

Schweinsfilet im Ganzen „zart rosa“ vom Rost
auf Recherlrahmsauce mit Speckbohnen und Erdäpfeln

oder

Maishenderlbrust mit Flügelr gegrillt
mit Erdäpfelpüree und Karotte

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Tempura Garnele
auf Tomatenrisotto

Zweierlei Dessert

€ 46,- / Pers.
(exkl. Gebäck)

Vorbehaltlich saisonaler Änderungen.
Für vegetarische Empfehlungen berätet Sie gerne unser Serviceteam vor Ort.

Weinempfehlung

Weichselfrizzante – Red Lady
als Aperitif vom Weingut Pugl € 5,40

2023er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC Fl. € 36,-

2021er Zweigelt
Weingut Strauss, Gamlitz, Südsteiermark Fl. € 30,-

Römerquelle prickelnd und still

