

## ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN

PETILLANT NATUREL PETNAT  
JOHANNA MARKOWITSCH  
„JOMA“  
EURO 5,50

## WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE...

**2022 Chardonnay** Felsenstein  
Weingut Birgit Braunstein, Purbach  
Burgenland  
5,80 pro Glas

**2022 Barbera d'Alba**  
Vajra, Barolo  
Piemont, Italien  
8,10 pro Glas

**2022 Sauvignon Blanc**  
Weingut Sabathi, Gamlitz  
Steiermark  
6,50 pro Glas

**2018 Pinot Nero Maso delle rose**  
Johann Weger, Gurlan an der Weinstraße, Südtirol  
5,50 pro Glas

**2021 Weissburgunder "Wahre Werte"**  
Ried Gaisberg | Weingut Weixelbaum, Strass im Kamptal  
5,60 pro Glas

**2021 Special Blend**  
Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir, Merlot  
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee  
6,00 pro Glas

## WEINEMPFEHLUNG FLASCHENWEINE...

**2022 RIESLING**  
Weingut Fred Loimer  
Langenlois, Niederösterreich  
30,00

**2021 ROTGIPFLER-ZIERFANDLER**  
Kreuzweingarten  
Gumpoldskirchen, Niederösterreich  
36,00

**2022 CHARDONNAY**  
Felsenstein  
Weingut Birgit Braunstein, Purbach  
Burgenland  
35,00

**2022 WHISPERING ANGEL ROSÉ**  
Chateau d'Esclans La Motte  
Provence  
46,00

**2018 ST. LAURENT**  
Ried Gaisberg Reserve  
Weingut Allram, Straß  
35,00

**2022 BARBERA D'ALBA**  
Vajra, Barolo  
49,00

## DIGESTIF

LEMONGRAS VON DESTILLERIE HERZOG, SALZBURG  
7,50



## GROSSES ASCHERMITTWOCHS-FISCHKULINARIUM

FISCH-, KRUSTENTIER-, UND MUSCHELSPEZIALITÄTEN VOM BUFFET

&

HUMMERTORTELLINI | GEMÜSERAGOUT [WIRD SERVIERT]

SOWIE

ERFRISCHENDES ZITRUSFRUCHT SORBET VOM BUFFET

EURO 85,00

MIT DESSERT EURO 95,00

TONKABOHNENMOUSSETÖRTCHEN | WEISSE SCHOKOLADE | HIMBEERE

ODER IM MENÜ

## GROSSES ASCHERMITTWOCHS-FISCHKULINARIUM

FISCH-, KRUSTENTIER-, UND MUSCHELSPEZIALITÄTEN VOM BUFFET

&

HUMMERTORTELLINI | GEMÜSERAGOUT [WIRD SERVIERT]

ODER

MARINIERTES RINDERFILET | TRÜFFELCRÈME | KRÄUTERSEITLINGE

◆◆◆

ERFRISCHENDES ZITRUSFRUCHT SORBET VOM BUFFET

◆◆◆

GEBRATENES FILET VOM ZANDER | KÜRBISRISOTTO

MINI ROTE BETE

ODER

TRANCHE VOM ROASTBEEF | SAUCE BEARNAISE

GRÜNER SPARGEL | GEBACKENES KARTOFFELNOCKERL

◆◆◆

TONKABOHNENMOUSSETÖRTCHEN | WEISSE SCHOKOLADE | HIMBEERE

3 GÄNGE INKLUSIVE BUFFET & SORBET EURO 115,00

MENÜ OHNE FISCH 3 GÄNGIG & SORBET EURO 60,00

ASCHERMITTWOCH DER 14. FEBRUAR 2024 IM PARKHOTEL AM TRISTACHERSEE

