

BUSINESSLUNCH



27. JÄNNER – 31. JÄNNER

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Kürbiscremesuppe – Kürbiskernöl
Pumpkin Cream Soup – *pumpkin seed oil*
(A, G, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing
Leaf salad – *homemade dressing*
(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Kalbsgulasch – Kräuternockerl, Zitronen Crème Fraîche, Kerbel
Veal Goulash – *herbal dumplings, lemon crème fraîche, chervil*
(A, C, G, L)

oder / or

Seesaibling – Karotte, Spinat, Haselnuss
Arctic Char – *carrot, spinach, hazelnut*
(A, C, D, G, H, L)

oder / or

Gegrillter Radicchio – Sellerie, knuspriges Brot, Petersilienpesto
Grilled Radicchio – *celery, crusty bread, parsley pesto*
(A, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT