

BUSINESSLUNCH



18. – 22. NOVEMBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Maishendl-Velouté – Bröselknödel
Chicken velouté - breadcrumb dumplings

(A, C, G, L)

oder / or

Blattsalat – hausgemachtes Dressing
Leaf salad - homemade dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Alt-Wiener Reisfleisch - geräucherter Paprika, Parmesan, Gurkerlfächer
Traditional Viennese "Meat-Rice" - smoked pepper, Parmesan, pickles

(A, C, G, L, M)

oder / or

Pochierter Wurzelkarpfen – Schnittlauchkartoffeln, Pernod, steirischer Kren
Poached carp - chive potatoes, Pernod, and Styrian horseradish

(D, G, L, O)

oder / or

Paradeiser-Quiche – Schafsricotta, Rucola, Pinienkerne
Tomato-Quiche - sheep's ricotta, arugula, pine nuts

(A, C, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT