

# BUSINESSLUNCH



7. – 10. JÄNNER 2025

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Gelbe Paprikasuppe** – Chiliöl

**Yellow bellpepper soup** – chili oil

(G, L)

oder / or

**Blattsalat** – hausgemachtes Dressing

**Leaf salad** – homemade dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Saltimbocca vom BIO Kalb** - Tullnerfelder Rohschinken, Kapernrisotto, knuspriger  
Salbei

**Saltimbocca of Organic Veal** – Tullnerfeld Prosciutto, caper risotto, crispy sage

(A, G, L)

oder / or

**Faschierte Laibchen vom Wels** – Erdäpfelpüree, Knoblauchconfit, Kräutersalat

**Catfish patties** – mashed potatoes, garlic confit, herb salad

(A, D, G, L, M)

oder / or

**Grünes Thai Curry** – Tofu, Melanzani, Carmague Reis

**Green Thai Curry** – tofu, eggplant, Carmague rice

(A, F, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT