

BUSINESSLUNCH



22. APRIL – 25. APRIL 2025

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Brokkolicremesuppe – Chorizo

Broccoli cream soup – Chorizo

(A, G, L)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – Homemade Dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Geschmorte Rindsbackerl – grüner Spargel, Topinambur, Purple Shiso

Braised cheeks of beef – green asparagus, Jerusalem artichoke, purple shiso

(A, G, L, O)

oder / or

Welsfilet – Süßkartoffel, Zuckerschoten, Haselnusspesto

Catfish filet – sweet potato, snap peas, hazelnut pesto

(D, F, G, L)

oder / or

Lauwarmer Bärlauch-Spinatsalat – gebackenes BIO Ei, geräucherte Karotte,

Sauce Hollandaise

Lukewarm wild garlic and spinach salad – deep fried organic egg, smoked carrot,

sauce hollandaise

(C, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT