

BUSINESSLUNCH



13. – 17. JÄNNER 2025

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Rieslingsuppe – Croûtons

Riesling Soup – *Croûtons*

(A, G, L, O)

oder / or

Blattsalat – hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – *Homemade Dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Gekochtes Beinflfleisch vom BIO Ochsen - Dillfisolen, Semmelkren, Schnittlauchsauce

Boiled Organic Ox Beef – *Dill Green Beans, Traditional “Semmelkren”, Chive Sauce*

(A, C, G, L, M)

oder / or

Lachsforellenfilet – Artischocken, Safransud, Erbse

Salmon Trout Fillet – *Artichokes, Saffron Broth, Pea*

(A, D, G, L)

oder / or

Grillgemüse Sandwich – Taleggio, Rucola, hausgemachte Pommes Frites

Grilled Vegetable Sandwich – *Taleggio, Arugula, Homemade French Fries*

(A, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT