

BUSINESSLUNCH



16. – 20. DEZEMBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe – Speckchip

Traditional Viennese potato soup – *crispy bacon*

(A, G, L)

oder / or

Blattsalat – hausgemachtes Dressing

Leaf salad – *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Knuspriges Buttermilch-Huhn - Erdäpfel-Gurkensalat, schwarze Knoblauch Aioli

Crispy buttermilk-chicken – *potato-cucumber salad, black garlic aioli*

(A, C, G)

oder / or

Mediterraner Fischeintopf – geschmorte Tomaten, Weißwein, knuspriges Weißbrot

Mediterranean fish-stew – *braised tomatoes, white wine, crispy white bread*

(A, B, D, G, L, R)

oder / or

Cremige Polenta – Gorgonzola, gegrillte Zucchini, Basilikum Pesto

Creamy polenta – *Gorgonzola, grilled zucchini, basil pesto*

(A, C, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT