

# BUSINESSLUNCH



4. – 8. NOVEMBER 2024

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Gemüseconsommé** - Grießnockerl

*Vegetable consommé* - *semolina dumpling*

(A, C, G, L)

oder / or

**Blattsalat** – hausgemachtes Dressing

*Leaf salad* – *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Geschmorte Lammhüfte**

Zerlei Sellerie, Zuckerschoten, getrocknete Tomaten

*Braised Lamb shank* – *celery two ways, snap peas, sundried tomatoes*

(A, G, L, M, O)

oder / or

**Guesthouse Fish & Chips** – Erbsenpüree, Sauce Tartare, Malzessig

*Guesthouse Fish & Chips* – *mushy peas, tartar sauce, malt vinegar*

(A, C, D, G, L)

oder / or

**Krautfleckerl** – Spitzkraut, karamellisierte Zwiebel, Pfeffer-Crème Fraîche

*"Krautfleckerl" Pasta* – *pointed cabbage, caramelized onion, pepper-crème fraîche*

(A, C, G)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT