

Donnerstag, 21.10.2010

Als Aperitif empfehlen wir...

Ramazotti Lemon € 5,10

Prosecco € 3,70

Weinempfehlung:

Soave D.O.C. 2009

Tenuta Sant Antonio, Venetien, strohgelb in der Farbe, feinduftig in der Nase und kräftiger Abgang am Gaumen.

0,75 lt - € 26,-

1/8 lt. - € 4,40

Sicilia Rosso IGT 2008

Weingut Pozzi - Sizilien, Sortenreiner Nero d'Avola mit einem 6-monatigem Barrique-Ausbau. Wunderschöne Röstaromatik, sortentypischer Mandelton, langer Abgang

0,75 l - € 26,50

1/8 l - € 4,50

zum Abschluss empfehlen wir...

Grappa Piave € 2,50

Fernet Branca € 2,40

Unsere heimische Küche mit mediterranem Flair

Brötchen mit Rosmarinaufstrich

♥♥♥

Rosa Hirschscheiben
an Trauben-Rotkraut serviert

♥♥♥

Klare Gemüsesuppe mit eigener Einlage
oder

Blumenkohlschaumsuppe mit Salzstangerl

♥♥♥

Salatvariationen vom Buffet

♥♥♥

Geeister Johannisbeerschaum

♥♥♥

Menü 1: Zarte Schweinelende
mit weißem Spargel auf Grill-Paprikakartoffeln
darüber eine Koriander Demi glace

♥♥♥

Menü 2: Handgemachte Gnocchi
mit Zucchini und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt

wahlweise : mit gebratenen „Black Tiger“

Riesengarnelen

♥♥♥

Italienischer Zimt-Sahnepudding
in einer Rhabarber-Erdbeersuppe

♥♥♥

Käse vom Brett