

Abendmenü

Ausseer Salzbutter ^G • Basilikumtopfen ^G



Carpaccio vom heimischen Bio Rind ^{CGO}
Asmonte • Rucola • Pinienkerne • Bio-Olivenöl

oder

Frühlingsrolle vom Bio-Räuchertofu ^{AFLO}
Bio-Hummus • Wurzelgemüse • Petersilie



oder

bunte Blattsalate ^{FGLMO}
Kräuterdressing • Marchfelder Spargel • Sonnenblumenkerne



Räucherfischessenz ^{ACFGLO}
Grießnockerl

oder

Paprikaschaumsuppe ^{AFLO}
Schwarzbrotcroutons



Spinatlasagne ^{AGLO}
pikante Tomatensauce



oder

Erdbeer-Pfeffersorbet ^O



Lammkrone ^{CGLO}
Kohlrabi • Polenta • Ratatouille • Rosmarin

oder

Bachforellenfilet aus heimischen Gewässern ^{DFGLO}
Linsen • Pastinake • Dill

oder

Zwiebeltarte ^{ACGLO}
Brennnesselsauce • Rote Beete Sprossen



oder

Junglauchknöderl ^{AFLO}
Haferflockencrumble • Kräuteröl



marmoriertes Philadelphia-Mus ^{GO}
Heidelbeeren • salted Caramelleis



oder

Rhabarberstrudel ^{AEFHO}
Marzipan • Erdnuss



 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

Bad Aussee, 04. Juni 2024