

# Abendmenü

Ausseer Salzbutter <sup>G</sup> • Basilikumtopfen <sup>G</sup>



—

**Carpaccio vom heimischen Bio Rind** <sup>CGO</sup>  
Asmonte • Rucola • Pinienkerne • Bio-Olivenöl

oder

**Frühlingsrolle vom Bio-Räuchertofu** <sup>AFLO</sup>  
Bio-Hummus • Wurzelgemüse • Petersilie



oder

**bunte Blattsalate** <sup>FGLMO</sup>  
Kräuterdressing • Marchfelder Spargel • Sonnenblumenkerne

—

**Räucherfischessenz** <sup>ACFGLO</sup>  
Grießnockerl

oder

**Paprikaschaumsuppe** <sup>AFLO</sup>  
Schwarzbrotcroutons



—

**Spinatlasagne** <sup>AGLO</sup>  
pikante Tomatensauce



oder

**Erdbeer-Pfeffersorbet** <sup>O</sup>



—

**Lammkrone** <sup>CGLO</sup>  
Kohlrabi • Polenta • Ratatouille • Rosmarin

oder

**Bachforellenfilet aus heimischen Gewässern** <sup>DFGLO</sup>  
Linsen • Pastinake • Dill

oder

**Zwiebeltarte** <sup>ACGLO</sup>  
Brennnesselsauce • Rote Beete Sprossen



oder

**Junglauchknöderl** <sup>AFLO</sup>  
Haferflockencrumble • Kräuteröl



—

**marmoriertes Philadelphia-Mus** <sup>GO</sup>  
Heidelbeeren • salted Caramelleis



oder

**Rhabarberstrudel** <sup>AEFHO</sup>  
Marzipan • Erdnuss



 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

Bad Aussee, 04. Juni 2024