

Truthahnmenü

*Klare Tomaten-Ingwer Essenz
mit Basilikum-Grießnockerl (A, G, S, L, O)*



*Cremiges Weißweinrisotto
mit Garnelenspieß (S, O, R)*



*In eigenem Saft gegarter Putenbraten
serviert mit Rahmwirsing
& gebackenen Thymiankartoffeln (S, L, O)*

oder

*Im Blätterteig gebackener Lachs mit Spinat
serviert mit Limetten-Safran Sauce
& rotem Langkornreis (A, D, G, S)*



*Mousse von belgischer Schokolade
an Zimt-Kirsch Ragout (G, S, O)*

€ 39/Person

*Unser Serviceteam beginnt einheitlich
um 19.00 Uhr die Speisen zu servieren
Wir bitten Sie daher höflichst,
um 18.30 Uhr im Restaurant Platz zu nehmen!*



Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/gluten/gluten/glutine	A
Krebstiere/crustaceans/crustacés/crostacei	B
Ei/egg/oeuf/uovo	C
Fisch/fish/poisson/pesce	D
Erdnuss/peanut/archaïdes/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lait/latte	G
Nüsse/nuts/fruits à coques/noci	H
Sellerie/celery/celery/sedano	L
Senf/mustard/moutarde/senape	M
Sesam/sesame/graines de sésame/sesamo	N
Sulphite/sulphites/sulphites/solfiti	O
Lupinen/lupins/lupins/lupini	P
Weichtiere/molluscs/mollusques/molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO

Turkey Menu

*Clear tomato & ginger soup
with basil-semolina dumpling- (A,G,S,L,O)*



*Creamy white wine risotto
with shrimp skewer (S,O,R)*



*Roast turkey
served with creamy Savoy cabbage
& roasted thyme potatoes (S,L,O)*

or

*Salmon and spinach baked in a puff pastry
served with lime-saffron sauce & long grain rice (A,D,G,S)*



*Belgium Chocolate Mousse
with cinnamon cherry ragout (G,S,O)*

€ 39/person

*Our service team starts serving dinner
at 7pm. For this reason we kindly ask you
to take your seat in the restaurant at 6.15pm.*

Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/gluten/gluten/glutine	A
Krebstiere/crustaceans/crustacés/crostacei	B
Ei/egg/œuf/uovo	C
Fisch/fish/poisson/pesce	D
Erdnuss/peanut/archaïdes/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lait/latte	G
Nüsse/nuts/fruits à coques/noci	H
Sellerie/celery/celery/sedano	L
Senf/mustard/moutarde/senape	M
Sesam/sesame/graines de sésame/sesamo	N
Sulphite/sulphites/sulphites/solfiti	O
Lupinen/lupins/lupins/lupini	P
Weichtiere/molluscs/mollusques/molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO

Menu di tacchino

*Zuppa di pomodori e zenzero
con gnocchetto di semolino e basilico*
(A, C, S, L, O)



*Risotto al vino bianco
con spiedino di gamberetto* (S, O, R)



*Brasato di tacchino
servito con crema di verza
& patate arrosto al timo* (S, L, O)

oppure

*Salmone in crosta di sfoglia con spinaci
servito con salsa di zafferano e lime & riso rosso* (A, D, C, S)



*Mousse di cioccolato belga
con salsa di ciliegie e cannella* (C, S, O)

€ 39/persona

*La cena viene servita
dal nostro Team alle ore 19:00.
Vi preghiamo cortesemente di prender posto
nel ristorante alle ore 18:30.*



Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/gluten/ gluten/ glutine	A
Krebstiere/crustaceans/crustacés/crostaçei	B
Ei/egg/œuf/uovo	C
Fisch/fish/poisson/pesce	D
Erdnuss/peanut/archaides/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lait/latte	G
Nüsse/nuts/fruits à coques/noci	H
Sellerie/celery/celery/sedano	L
Senf/mustard/moutarde/senape	M
Sesam/sesame/graines de sésame/sesamo	N
Sulphite/sulphites/sulphites/solfiti	O
Lupinen/lupins/lupins/lupini	P
Weichtiere/molluscs/mollusques/molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO