



*unsere Weinempfehlung
zum Aschermittwochs-Buffer*

Lillet „Frühlingstraum „ € 4,90

Chardonnay 2018

Weingut SchwertführerInnen, Sooss 1/8 € 3,90

Riesling Federspiel 2018

Weingut Schmelz, Wachau 1/8 € 4,90

Cuvée Klassik (SL, ME, BF) 2017

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel

Wir wünschen einen guten Appetit!



6. März 2019

Fisch- & Meeresfrüchte-Spezialitäten

vom Buffet...

klassischer Shrimpscocktail mit Ananas

Adriatischer Calamari-Salat mit Ruccola

Crostini mit Lachstartar und Mango

klassischer Heringssalat, gratinierte Jakobsmuscheln

Octopus-Salat auf jungem Spinat

gegrillte Riesengarnelen auf gebratenem Radicchio

Mousse von der Räucherforelle mit rotem Zwiebel

Felsenaustern

Octopuscarpaccio mit Limettendressing

*hausgeräuchertes Filet von der Kärntner Lachsforelle mit
Oberskren*

Tomatisierte Fischsuppe

Buffetpreis € 25,90 je Gast

** * * * **

...als Hauptspeise servieren wir Ihnen:

Fischgourmetteller

*mit gegrilltem Filet von der Lachsforelle, Riesengarnele und
gefüllte Calamari*

auf sautiertem Blattspinat und cremiger Polenta

** * * * **

luftiges Topfenmousse mit Mango und Schokofrüchten

gesamter Menüpreis € 32,90 je Gast