

Candle light Dinner (mit Weinbegleitung ab 5 Personen)

Aperitiv

Vorspeise :

Carpaccio vom Nockalmrind mit Olivenöl,
Parmesan an Vogerlsalat

Suppe:

Alpenkräuterschaumsüppchen mit Gemüseperlen

Zwischengericht:

Kurz geräuchert und gebratenes Saiblings Filet
aus Feld am See auf Kartoffelnocken

Hauptgericht:

Rinderfilet Tournedos auf Kräutersauce
„Cafe de Paris“, tourniertes Gemüse und
hausgemachten Spätzle

Dessert:

Beerencrumble

Weinbegleitung

Aperitiv:	Hollero
Vorspeise:	Prosecco
Suppe:	Chardonnay Pirmont
Zwischengericht:	Muscato Giallo
Hauptgericht:	Nero d' Avola
Dessert:	Vin Santo del Chianti