

BUSINESS LUNCH MENU

Vorspeisen

Unser Porchetta Tonnato mit Kapern und Ruccola
„Label Rouge“ Zupflachs, Belugalinsen und Avocado
Räucherforellentatar, Gurke und Ei
Karamelisierter Bio-Ziegenkäse aus Vorarlberg, Dörrfrüchte und Granatapfelkerne
Veganer Quinos-Birnen-Walnussalat
Spicy Glasnudeln, Blattspinat, Gurke, Beef und Sesam
Tabouleh – Couscous, Zitrone, Petersilie und Humus
Bittersalate mit Kumquats und Orange
Ruccola, confierte sizilianische Tomaten, Parmesan und Pinienkerne
Karottentopfen, Salzbutter, provençalisches Bastei10 Olivenöl
Französisches Baguette und Holzofen-Bio-Brote

Suppen

Hokkaidokürbis-Ingwersuppe mit geräuchertem Olivenöl
Waldpilzcappuccino
Basensuppe
Zucchini-Petersil-Lemonsuppe
Oma's Hühnersuppe
Wiener Suppentopf vom Bio-Aubracrind
Linsensuppe mit gerösteten Hanfsamen

Hauptspeisen

Wallerfilet im Zucchinimantel, Petersilkartofferl und glasierte Rüben
Roast Beef vom Innviertler Bio-Ochs, cremige Olivenpolenta und Speckfisolen
Ofen-Hokkaidokürbis, Quinoa, Kräutersalat und Kürbiskernpesto
Neusiedler See Zander über Grüntee gedämpft, Gewürzreis und Erbsen
Gebraunter Krafiol, Tahinajoghurt und Blattspinat
Spargelrisotto mit Balsamico und Erdbeeren
Geschmorter Waldviertler Kalbstafelspitz mit Brioche-Serviettenknödel und Spargel
Herbstgemüse und Freekeh (gerösteter Grünkern)

Dessert

Unsere Schokoladentarte mit Beerencoulis
Topfenmousse mit Citrusfrüchten und Krokant
Apfel-Vanillebienenstich
Marillenbutterblechkuchen
Kokostarte