

ASCHERMITTWOCH 2020

Greisslerei

Variation von Schwarzbrot | Baguette | Mühlviertler
Bauernbutter
Kräuteraufstrich | Heringskäse | Sardellenbutter

Gebeizte Traunviertler Lachsforelle | Honig-Dill-Senfsauce
Tatar von der geräucherten Forelle
Matjesfilet „Hausfrauenart“ | Apfel | Schalotten | Gurkerl
Gefüllte Eier | Saiblingskaviar | Französischer Salat
Fine de Clair Austern | Pumpernickel-Praline
Terrine von heimischen Fischen & Krebsen |
Melanzanimousse
Oktopus Salat | Paprika | Schalotten | Knoblauch | Petersilie
Anti Pasti (Champignons, Zucchini, Artischocken, Paprika,...)

Suppe

Getrüffelte Erdäpfelsuppe
Fischsuppe „Rezept meiner Oma“

Hauptspeisen vom Buffet

Miesmuscheln | Wurzelsud | Baguette
Gebratenes Lachsforellenfilet | Pastinaken-Erdäpfelpüree | Schmorparadeiser
Seesaiblingsfilet | Wurzelgemüse | Petersilienerdäpfel
Steinpilzravioli im Parmesan | Rucola | Braune Butter

Live Cooking Hauptgericht

Zanderfilet | Paprikaschaum | Wilder Broccoli | cremiges Lauchrisotto

Desserts

Topfenknödel | Butternussbrösel | Zwetschkenröster
Besoffener Kapuziner | Schlagobers
Beschwipster Fruchtsalat | Mangosorbet
Brombeermousse | Kürbiskerncrunch
Creme Brulee
Käsevariation | Feigensenf | Trauben | Karamellisierte Walnüsse

uferei

