

## Aperitif

Namibia Spring	7,50
Granatapfel-Secco	7,50
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50

## Unser Feinschmeckermenü

Brokkolirahmsuppe Lebkuchen-Croutons	7,90
---	------

\*\*\*\*\*

Viertel Rieser Bauernente Apfelblaukraut, Kartoffelknödel Apfelspalten	21,50
--	-------

\*\*\*\*\*

Bratapfel - Tiramisu Knusper Zimtstange, Glühwein	12,80
--	-------

Menüpreis 3-Gang     **39,00 €**

## Vorspeisen

Pilzrisotto mit Garnele Salatbouquet	17,80
---	-------

Carpaccio vom Rinderfilet, Kräutervinaigrette Parmesanspäne, Salatbouquet	18,50
--	-------



## Suppen

Brokkolirahmsuppe, Lebkuchen-Croutons 7,90

Rinderkraftbrühe, Grießnockerl  
Schinkenschöberl 7,90

## Salate

Verschiedene Blattsalate 7,90

Gemischter Salat 8,90

## Vegetarisch



Graupenrisotto, Rote Beete Sud  
gebratene Pilze, Walnüsse, mariniertes Feldsalat 19,80

Käsespätzle, glasierte Zwiebeln  
gemischter Salat 18,80

## Fische

Verschiedene Edelfische auf Linsengemüse  
Basmati - Reis, kleiner Blattsalat 26,80

Gebratene Riesengarnelen, Spaghetti mit Weißwein -  
Zitronen Soße, Kirschtomaten, geriebener Parmesan 28,80

## Fleischgerichte

Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen Champignons, knuspriger Bacon, Parmesanspäne	19,80
Medaillons vom Schweinefilet, Paprikarahmsoße mit Paprikastreifen, Butterspätzle, Gemüsebouquet	22,80
Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Gurken, Pilzen Senfsoße, Linguine, Kohlrabi-Karottengemüse	23,80
Rumpsteak, Pfefferjus mit grünen Pfefferkörnern Bratkartoffeln, Speckböhnchen	29,80

## Desserts



Bratapfel - Tiramisu Knusper Zimtstange, Glühwein	12,80
Dessertvariationen „Parkhotel“ mit feinen Köstlichkeiten der Saison, Walnußeis	13,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets	8,90

Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterfrischkäse, Feigensenf	14,50
---	-------