



Romantik – Dinner

Geräucherter Öztaler Wildsaibling
auf Bauernbrot-Türmchen
und Johannisbeer-Rucola-Pesto



Waldpilz-Schaumsüppchen

mit altem Sherry

Vanille und gerösteten Champignons



Salat vom Buffet



„Duett von Wald und Wiese im Holznebel“

Vilsalpsee-Hirsch und Almochse

in Wacholder-Gin-Sauce mit Waldbeeren

Sonnenblumenkern-Rösti

Wildbroccoli



„Dreierlei vom Eis“

Zirben-Parfait, Honig-Eis

und Cassis-Sorbet

dazu Lavendel-Cookie

ODER

Zartschmelzende Schokolade

zu frischen Früchten

„Waldhauch“
Zirben-Sirup mit Prosecco

„Gobelsburg Rosé Cisterciën“
Feines Duftspiel und Fruchtnuance
nach Wildkirschen und frischen Beeren
machen den Rosé Cisterciën
zu einem universellen Speisebegleiter.
Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, NÖ
Flasche 0,75 L. Euro 27,-