



UNSERE MENÜS IM AUGUST

LIEBE GÄSTE!

Besondere Momente brauchen einen besonderen Ort und nicht nur das, sondern auch eine besondere kulinarische Untermalung.

Wir möchten Sie mit unseren Menüs für eine kurze Zeit aus dem Alltag entführen und Ihnen eine besondere Zeit bereiten.

Unsere Menüs sind thematisch zusammengestellt und es wird jeden Monat ein neues Thema geben. Details, Bilder sowie Hintergrundinformationen dazu finden Sie auch auf unseren Social Media Kanälen.

Sie können die Menüs auch mischen (hier ist eventuell ein Aufpreis möglich) bzw. erweitern oder Sie wählen gleich die Reise AROUND THE WORLD.

Während der heißen Tage bieten wir die Menüs auch als **3 – Gang** an. Alle Menüs beinhalten Brot, Butter, Gruß aus der Küche & Petit Four!

MENÜ „BISTRO DELUXE“

nur das Beste für unsere Gäste

RINDERTATAR „DELUXE“ Stunden Bio Ei / Foie Gras Terrine / Trüffel / Caviar *

ODER

FOIE GRAS TERRINE „KLASSISCH“ Aprikose / Schokolade / Nanterre Brioche *

*

HUMMER THERMIDOR „au Cocotte“ Spinat / Tomate / Cheddar / Hollandaise *

*

WIENER SCHNITZEL „CAESAR“ Süßkartoffel Pommes / Caesar Salad / Trüffelmayonnaise

*

DESSERT ODER KÄSE nach Lust und Laune – Wahl a la Carte

*

4 Gang - TISCHWEISE - 85 Euro / EINZELN - 95 Euro

3 Gang - TISCHWEISE - 75 Euro / EINZELN - 80 Euro



MENÜ UNSERER HEIMAT

wir kochen heimatisch

RINDERFILET „TATAR“ Stunden Bio Ei / „klassisch“ / grüne Sauce

*

WELS „STEIRISCH“ Gemüse / Püree / Nage / Kren / steirisches Kürbiskernöl

*

ROSA LAMMRÜCKEN Kräuterkruste / Eierschwammerl -Rahmlitscho / Kaspressknödel

*

„SCHOKO_KIRSCHTÖRTCHEN Kirschsorbet

ODER

KÄSE AUS ÖSTERREICH kleine Selektion / Fruchtsenf

*

MENÜ CIAO BELLA, CIAO

wir kochen italienisch

VITELLO TONNATO – „KW STYLE“ Yellow Fin Tuna / Kalbsrücken / Vitello Sauce / Kapern

*

„CARBONARA TARTUFO“ Pancetta / Stunden Bio Ei / Trüffelschaum

*

SURF & TURF „NAPOLI“ Rosa Rinderfilet – geräuchert / Wildfang Garnele
Pfifferlinge / Tomatenconfit / Rucola / Parmesan

*

ERDBEER-TIRAMISU Mascarpone / Erdbeeren / Eis

*

4 Gang - TISCHWEISE - 75 Euro / EINZELN - 85 Euro

3 Gang - TISCHWEISE - 65 Euro / EINZELN - 70 Euro

DIE MENÜS SIND ERWEITERBAR

JEDES WEITERE GERICHT + 15 Euro

Mojito Sorbet vor dem Hauptgericht + 3 Euro

Austausch Einzelner Gerichte + 5 Euro / +10 Euro*

MENÜ AROUND THE WORLD

große kulinarische Reise – nur tischweise -

FOIE GRAS TERRINE „KLASSISCH“ Aprikose / Schokolade / Nanterre Brioche

*

VITELLO TONNATO – „KW STYLE“ Yellow Fin Tuna / Kalbsrücken / Vitello Sauce / Kapern

*

WELS „STEIRISCH“ Gemüse / Püree / Nage / Kren / steirisches Kürbiskernöl

*

MOJITO GEEIST Sorbet

*

SURF & TURF „NAPOLI“ Rosa Rinderfilet – geräuchert / Wildfang Garnele
Pfifferlinge / Tomatenconfit / Rucola / Parmesan

*

KÄSE AUS ÖSTERREICH kleine Selektion / Fruchtsenf

*

SÜSSKRAM zum Teilen

PREIS PRO PERSON - TISCHWEISE - 99 Euro / LAST ORDER 19:30 UHR



MENÜ GRANDE CLASSIQUE

- Menü tischweise - **nur auf Vorbestellung**

FOIE GRAS TERRINE „KLASSISCH“ Aprikose / Schokolade / Nanterre Brioche

*

HUMMER THERMIDOR Spinat / Tomate / Cheddar / Hollandaise

*

RINDERFILET WELLINGTON Blätterteig / Duxelles / Parmaschinken / Tagesbeilage
am Tisch tranchiert

*

TARTE TATIN gestürzte Apfeltarte / Vanilleeis

PREIS PRO PERSON inkl. Glas Champagner - 129 Euro

ONLINE BUCHBAR

JRE
JONES RESTAURANTS