

## *Festagsmenüs „Vegetarisch“*

### *Gartenernte*

*Gedeck*



*Wildkräuterbiskuit mit Wasabi-Topfenfülle  
auf Honigrüben*



*Karotten-Orangencremesuppe  
mit Topinamburnockerl*



*Pilzragout mit Blattspinat,  
Kartoffel-Lauchbällchen  
und knusprigem Schwarzbrot*



*Vanilletiramisu mit Himbeermark*

### *Kornblume*

*Gedeck*



*Karotten- und gelbe Rübenröllchen  
mit Weizen-Gervaisfülle an Vogerlsalatcreme*



*Knoblauchsuppe nach Art des Küchenchefs  
mit Kreuzkümmel und Schwarzbrot*



*Gebratenes Safranrisotto  
mit Ofenfenchel  
und Tomatenbutter*



*Apfeltorte mit Calvados  
und Vanilleeis*

*Preis pro Person: € 42,00*

