

MUSIK TRIFFT KULINARIK:

Walter Lausch – Gastwirtschaft Galerie

VORSPEISENBUFFET:

Waldviertler Rohschinkengrissinis

Antipasto Misto

Waldviertler Ziegenfrischkäseballchen im Mohnmantel

mit Rosmarin-Honig und Kornspitzbaguette

FLYING MENÜ:

Spargelcremesuppe mit Nussbrotchip

Consommé double vom Tafelspitz mit Schnittlauch

Waldviertler Saumaisenlasagne

Rosa gebratene Lammkrone an Balsamico Glace

Mini-Ratatouille und Erdäpfelgnocchi

Geschmorte Kalbsackerl

mit Erdäpfelpüree und tournierten Zucchini

Gebratenes Waldviertel Karpfenfilet

auf hausgemachten Bandnudeln und Schmorparadeiser

Hausgemachte Vollkorn-Gemüsebandnudel mit Hanföl und Parmesanobel

Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel an Schaum von der Tahiti-Vanille

Erdbeer-Rhabarbermousse an Amaretto-Milchespuma

€ 29,00 pro Person

Je nach Personenanzahl wird entschieden,

ob das Dessert in Buffetform oder Flying Menü serviert wird.

Kinder können natürlich á la carte bestellen.