

**Donnerstag
09.02.2023**

„Wenn beste Bio-Zutaten einen Wunsch frei haben,
werden Sie ein Naturhotel Menü.“



Grüner Tag im Naturhotel

**Empfehlung unserer
NaturTALENTE:**

Grüner Veltliner
Weingut Mantlerhof
Kremstal
Niederösterreich
0,1l € 3,50 0,2l € 6,50

**Weißer Burgunder
Anninger 2019**
Weingut Stadlmann
Thermenregion
0,1l € 5,30 0,2l € 10,00

Zweigelt
Weingut Diwald
Wagram
Niederösterreich
0,1l € 3,50 0,2l € 6,50

**Sankt Laurent Ried
Leithen 2020**
Weingut Pferschy Seper
Thermenregion
0,1l € 5,80 0,2l € 11,00

**Digestif
Shiraz Trester**
Biohof Karl Schloffer,
Oststeiermark
2cl € 6,80

Genuss Menü
Salat und Vorspeisen vom
Buffet

Suppe
Karfiolcremesuppe
geröstete Haselnüsse
Petersilie
vegan möglich (Iho)

I.
Kaspressknödel
Mangold
Kräuterschmand
Radieschen
(acghl)

oder

II.
Kartoffel- Junglauchstrudel
Erbsencreme | rotes
Zwiebel Konfit
eingelegter Blumenkohl
(acgloh)

Genuss-Dessert
Topfen-Grießknödel
Marillenröster
Vanille-Süßholz-Espuma
(acgho)

Voralberger
Käsespezialitäten
vom Brett

Vital Menü
ayurvedisch & vegan:
Salat und Vorspeisen vom
Buffet

Vitaldrink
Grüner Vitamin Smoothie
(lh)

III.
Kichererbsencurry
Romanesco Pankora
Johannisbeeren-Pfeffer
Chutney
(lhf)

Vital-Dessert
Orangensorbet
Schokoladen-Espuma
Knusperkrokant
(h)

Voralberger
Käsespezialitäten
vom Brett

A

B

E

N

D

M

E

N

Ü

Wählen Sie Ihren Hauptgang und aus vier weiteren Gängen nach Wunsch:

2-Gang Menü
€ 48,00

3-Gang Menü
€ 58,00

4-Gang Menü
€ 68,00

5-Gang Menü
€ 78,00

oder klassisch als Alternative:

Wiener Schnitzel natürlich vom Kalb mit
Bratkartoffeln oder kleinem Teller vom Salatbuffet und Preiselbeeren

[A]: Glutenthaltiges Getreide; [B]: Krebstiere; [C]: Eier; [D]: Fisch; [E]: Erdnüsse; [F]: Sojabohnen; [G]: Milch;
[H]: Schalenfrüchte; [L]: Sellerie; [M]: Senf; [N]: Sesamsamen; [O]: Schwefeldioxid & Sulfit; [P]: Lupinen;
[R]: Weichtiere