



IHR MENÜ

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen am Abend ein rustikales Menü, welches Ihnen unser Küchenchef passend zur einmaligen Stimmung entworfen hat.

Karlheinz Hausers Vesperbrett!

*Auswahl an verschiedenen Schinken und Specksorten
Von der Metzgerei Winterhalter | kleine Kaminwürsten
würziger Bergkäse | cremiger Obazda | sauer eingelegtes Gemüse | Radieserl
geräucherte Bachforelle | frischer Steirer Kren*

Knusprige Schweinshaxe

*- Frisch aus dem Rohr -
Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel | kräftige Hüttenjus*

Frische Dampfnudel

Zwetschgenröster | Vanille | Mohnstaub

Innerhalb der Pauschale

Das Richtige ist noch nicht dabei? Wir beraten Sie gerne und lassen Ihnen alternative Menüvorschläge gerne jederzeit zukommen!

GETRÄNKE

Zum Menü servieren wir korrespondierende Weine sowie weitere Getränke. Unser Getränkeangebot über Abend gestaltet sich wie folgt:

Weine

Weißwein

2015 Karlheinz Hauser „Mein Favorit“
Grauburgunder
Weingut Brogsitter
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein

2013 Karlheinz Hauser „Mein Favorit“
Negroamaro
Cantine due Palme
Apulien, Italien

Bier

Benediktiner Hell
Erdinger Hefeweizen / alkoholfrei

Softgetränke & Mineralwasser

Coca Cola / Coca Cola light
Sprite / Fanta Spezi / Schweppes
San Pellegrino / Acqua Panna

Kaffee, Kaffeespezialitäten & verschiedene Teesorten

innerhalb der Pauschale

PAUSCHALPREIS 89,00 € PRO PERSON
- GÜLTIG FÜR DAS OBEN GENANNT MENÜ MIT GETRÄNKEN
UND FÜR MAX. 4 STUNDEN -