

Unser 4gängiges Feinschmecker-Menü:



Amuse gueule

★

„Mousetörtchen vom geräuchertern Bachsaibling im Lachsmantel an Honig-Dillsenfrahm und Saiblingskaviar

★★

Rindsbouillon mit Fleischstrudel

★★

Filetspitzen vom Mangalitzza-Wollschwein und Angus-Rind in Cognac-Pfeffersauce mit Erdäpfelknödel und Thaispargletempura

★★

*Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers
Inkl. Gedeck und Küchengruß*

(Erhältlich ab 2 Personen, außer Sonn- und Feiertagen mittags)

*Guten Appetit wünscht Ihnen
das Team vom Landgasthof „Zum Topf“!*