Aperitif Empfehlung:

An unserem historischen Schlitten servieren wir hausgemachten Glühwein
pro Haferl Euro 4,90

ZWICKL-Menü

Gebratene Entenleber mit glacierten Apfelspalten und süßem Hefebrot

Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing, Kerndl und Croutons oder
Getrüffelte Kartoffelsuppe mitKarottenchips

Gebratene Garnelen auf Zitronenrisotto

Hirsch Edelgulasch mit Haselnußspätzle und Preiselbeeren
(vegane Alternative: Cous Coussalat mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen und Pesto)

Crème Brûlée

3 Gänge 36,00 Euro pro Person

4 Gänge 42,00 Euro pro Person

5 Gänge 48,00 Euro pro Person

Fingerfood

Zur Begrüßung auf den Tischen eingestellt:
Obazda mit roten Zwiebeln, Brezn und Steinofenbrot

Karamellisierter Ziegenkäse auf roh marinierter Zucchini und Basilikumpesto

Rindertatar auf geröstetem Brot

Getrüffelte Kartoffelsuppe

ZWICKL Pflanzerl auf Rahmsauerkraut und Bohnenkrautsenf

Spinat – Bergkäse Pflanzerl auf Salat

Pflanzerl vom Wiener Backhendel mit Kartoffelsalat und Kernölmayonnaise

Rahmschwammerl mit Breznknödel

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Crème Brûlée

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

pro Person 39,00 Euro