

CANDLE LIGHT DINNER

Wirtshaus Carpaccio
mit Grana Padano, Zupfsalat Limonenpesto und
getrüffeltem Schmand

-

“Boeuf à la mode” aus dem Gewürzsud
Schmorbraten vom heimischen Rind mit
Kartoffelstampf und Gartengemüse

oder

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

an Weißweinschaum, dazu Ragout von Tomate
und jungem Lauch

-

Lauwarmer Schokokuchen
mit Beerenröster

31 €

GEBURTSTAGS ÜBERRASCHUNG

Kartoffelsuppe
mit jungem Lauch und Speck-Kracherl

-

Taufkirchner Zwiebelrostbraten von der
Rinderlende

mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und
einem kleinen Salat

oder

Basilikum-Kartoffel-Nocken

in Gorgonzola Soße
mit getrockneten Tomaten und Rucola

-

Zinners Cheesecake mit Kirschragout

31 € p. P.

BAYERN-MENÜ

Zinners Kasladen
gebackener Ziegenkäse, Lauchzwiebelbrot &
mariniertem Rucola

-

Wiener Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln & handgerührten Preiselbeerer

oder

Schlutzkrapfen
mit Ofentomate & Büffelricotta gefüllt

-

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus

31 € p. P.



NATÜRLICH KÖNNEN ALLE MENÜS AUCH INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT WERDEN!

**DIE WIRTSHAUSMANNSCHAFT FREUT SICH AUF DEINE BESTELLUNG!
TELEFON - 089 122 62 500**