

Empfang der Gäste

Himbeer-Apfel-Frizzante vom Macher, Sonnleiten

Holundersirup mit Beeren, Limetten und Minze

Konzert-Dinner zum Kammermusik-Festival

Grüne Feigen mit St. Kathreiner Bio-Ziegenfrischkäse , Orangenfilets, kaltgepresstes Olivenöl,

15 Monate gereifter Vulcano-Schinken

oder

Gesulztes Gemüse auf marinierten Schwammerln mit Brunnenkresse

~~~~~

Krone vom Weizer Berglamm auf Paprikagemüse und weißem Polenta

oder

Spinat-Kräuter-Biskuitroulade mit Frischkäse auf bunten Paradeisern

~~~~~

Schokoladekuppel auf Sauerkirschen und Pistazienschwamm

Menü pro Person €33,-