

# FRÜHLING, ERSTKOMMUNION & FIRMUNG 2022 AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

## Fleisch, Fisch oder Vegan

Bunter Frühlingssalat-Bowle an Schlosskräuterdressing

(Vegan: Balsamico Dressing)

Preis 13

\*\*\*

Gelbe Karottensuppe mit Süssmost-Schaum

Preis 13

\*\*\*

Fettuccine Carbonara mit Parmesan-Lolli

(Vegan: Tomatensauce und Rucola)

Preis 15.50

\*\*\*

Fleisch

Kalbplätzli an Rotweinjus

dazu Erbsen-Kartoffelstock und gemischtes Frühlingsgemüse

Preis 44

Fisch

Gebratene Orkney-Lachsforelle an Safransauce

dazu Venere-Reis und marinierter Fenchel

Preis 42

Vegan

Linsen-Lauch-Plätzli

dazu Champignon und gemischtes Frühlingsgemüse

Preis 36

\*\*\*

Brownie mit Vanilleglace

(Vegan: Vegan-Brownie mit Apfelsorbet)

Preis 12

Preis Menü 5-Gang komplett: Fleisch 92 CHF; Fisch 90 CHF; Vegan 84 CHF

Gerne können Sie Ihr Menü individuell zusammenstellen.

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Welschriesling

Jugendlich, frischer, fruchtiger Wein, leichte Struktur und lebendig, eher trocken. Österreich, Burgenland

Preis pro 75 cl Flasche 54 CHF

Rotwein

Novem Cuvée

Prämierungen: awc-viena: Silber

Traubensorte: 50% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 25% St. Laurent. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feine Edelholznote, zart nussig unterlegtes Brombeerkonfit, zart nach Cassis, frische Kirschen, gut integrierte Tannine. In Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut. Unkomplizierter Trinkspaß. Österreich, Burgenland.

Preis pro 75 cl Flasche 64 CHF