

Winzerdinner

Freitag, 20. März 2026

18.00 Uhr

Mariniertes Kalbszüngel / gebackene Blunz'n / Haselnuss-
Vinaigrette / Baby Leaf



Bärlauchcremesuppe / Forellennockerl / Kapuzinerblüten



Knuspriger Schweinebauch / Riesengarnele / Frühlingskraut



Perlhuhnbrust / Kräuter / Erdäpfelflan / getrocknete Paradeiser /
wilder Brokkoli



Grießsoufflé / Rhabarber / Vanilleschaum