

## Guten Abend!

*Wir hoffen, Sie haben heute einen schönen Urlaubstag verbracht und wünschen Ihnen noch einen genussvollen Abend bei uns im Lanersbacher Hof.*

*Christine und Simon Brugger mit der ganzen Lanersbacher-Hof-Familie*

## Aperitif <sup>(0)</sup>

*Szigeti Prestige (Rosé Sekt) 0,1 l 5,20*

## Fruchtsäfte

*Kohl Bergapfelsaft aus Ritten, Rouge, Pinova oder Hopfen 0,25 l 4,70 0,7 l 13,50*

*Ursaft Terra Mater (weißer Pfirsich od. Christ-Birne) 0,1 l 4,00*

## Wasser

*San Pellegrino, mild 0,7 l 5,30*

*Tiroler Sauerbrunn Mineralwasser, prickelnd 1 l 4,90*

*still 1 l 4,90*

*prickelnd 0,35 l 2,50*

*Granderwasser (Aktiviertes Quellwasser) 1 l 2,10*

## Weinempfehlung

### 2017 Sauvignon blanc

*Frühwirth, Vulkanland*

*Trocken 0,75 l 29.-- 1/4 l 10,70*

### 2017 Grüner Veltliner Neuberger

*Ehn, Kamptal*

*Trocken 0,75 l 31.--*

### 2015 Zweigelt Goldberg

*Achs, Neusiedlersee*

*Trocken 0,75 l 29.-- 1/4 l 10,70*

### 2015 St. Laurent Reserve

*Reinisch, Thermenregion*

*Trocken 0,75 l 36.--*

*Genießerhotel Lanersbacher Hof, Freitag, 16. November 2018*

## Menü

*Unser heutiger Brotaufstrich: Wacholderbutter*

oOo

*Salate und Rohkost vom Buffet*

oOo

*Oktopuscarpaccio mit weißem Tomatenmus*

*Ochsenschwanztörtchen mit getrüffeltem Erdäpfelpüree*

*Latschencreme mit Tiroler Speck*

oOo

*Rindsuppe mit Nudeln und Rindfleisch*

*Karotten-Curry-Cremesuppe*

oOo

*Forellenfilet mit Petersilbutter, Pariser Erdäpfeln und Zucchini*

*Maishendlbrust mit Sesamsoße und asiatischem Gemüse*

*Vanilleroastbraten (mit viel Knoblauch), Bandnudeln und Gemüse*

*Lammragout vom Tuxer Steinschaf, Couscous und grüne Bohnen*

*Hausgemachte Nudeln mit Rucolapesto und Tomaten*

oOo

*Käse und hausgemachte Chutneys vom Buffet*

*Cannelloni mit Kastanienschaum, scharfem Ananassalat und Minze*

*Erdbeersorbet mit Ziegenjoghurt und Baiser*

*Marias Marillenpalatschinke*

*Für die frische Zubereitung und den Einsatz regionaler  
Produkte wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel  
ausgezeichnet*

