

PÄRCHENPREIS  
€ 88,00

# Candlelight Dinner 55+

FRÜHLING  
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

## IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken  
mit Mango oder mit saisonakuellem Früchte -  
Limes und wir hätten auch  
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol  
Sprizz, Gin & Tonic

## MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

### CHORIZOBAGUETTE ●

Safrandip

### ROASTBEEF VON DER KALBSLENDE ●

Avocado - Maracujachutney,  
Zuckerschote, Mais

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE ●

pochiertes Wachtelei, confierter  
Schweinebauch

### GEBRATENE MAIS- HÄHNCHENBRUST ●

In der Rauchmandel - Kruste,  
weißem Portweinschaum,  
grüner Spargel, Kartoffel -  
Brunnenkressekrapferl

### oder GEBRATENES STEINKÖHLERFILET ●

Mit mediterranem Gemüse-  
fächer, Artischocken - Oliven-  
jus, getrocknete Honigtoma-  
ten, Rosmarinpolenta

### oder GEBACKENE AUBERGINE MIT EDAMAME ●

Tomaten - Bohnenkrautfond,  
Papadam, Roscoffzwiebel

## ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

## INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé  
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

# Candlelight Dinner 55+

PÄRCHENPREIS  
€ 88,00

## SOMMER

JUNI BIS SEPTEMBER

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

### IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken  
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -  
Limes und wir hätten auch  
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol  
Sprizz, Gin & Tonic

### MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

#### MÜSLIBAGUETTE ●

Erbsen - Minzcreme

#### CULATELLO - SCHINKEN ●

Gebratene Melone, Pfifferlingssalat

#### BLUMENKOHL - CURRY- SCHAUMSUPPE ●

schwarzer Sesam und Rotbarsch  
im Holzkohlteig

### INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé  
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

#### CORDON BLEU VOM MILCHKALB MIT PASTRAMI ●

Lauchzwiebel, Bergkäse  
gefüllt, Naturjus,  
gebratener Romanesco,  
Fregola di Sarda Pasta

#### oder GEBRATENES GOLDFORELLENFILET ●

mit Silvaner - Beurre- Blanc -  
Sauce, Bohnennudel, ge-  
flämmt Lachs, Kräuterseitlin-  
ge-Röllchen, Pommes Anna

#### oder PARAPLUIE - PILZ MIT SOMMERLICHEN GEMÜSE GEFÜLLT ●

Ziegenkäse gratiniert,  
Knusper - Karottenblättern,  
Frankfurter - Kräuter-  
schaumsauce

### ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

PÄRCHENPREIS  
€ 88,00

# Candlelight Dinner 55+

WINTER

OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

## IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken  
mit Mango oder mit saisonakuellem Früchte -  
Limes und wir hätten auch  
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol  
Sprizz, Gin & Tonic

## MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

### ROTE BEETE- KÜRBISCIABATTA ●

Rauchsalzbutter

### RÄUCHERLACHSLENDE IM NORIBLATT ●

Wasabicreme, Shiitakepilztartar,  
gebackene Curry - Tempuragarnele

### MARONISCHAUMSUPPE ●

Gebackener Selleriestrudel

### ROSA GEBRATENES FLANKENSTEAK ●

Mit Teriyakisauce, geschmor-  
te Short Ribs, Stängelkohl,  
Pastinake, Süßkartoffelrösti

### oder IN LORBEERBLATT- MILCH POCHIERTES KABELJAUFILET ●

Krustentierfond, Fenchel,  
Chicorée, gebackene Algen-  
tortellini

### oder ROLLGERSTEN- RISOTTO ●

Trüffel, Parmesan-Chips und  
gebratenen Blumenkohl

## ÜBERRASCHUNGSESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

## INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé  
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade