

Candlelight Dinner -Bayerisch-

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

GANZJÄHRIG

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

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

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

BREZEN ●●

Griebenschmalz, Schnittlauchcreme

GEBACKENE SPANFERKEL- BÄCKCHEN ●

lauwarmer Brezenknödelsalat,
Liebstöckel, Senfcreme

KALBSCONSOMMÉ MIT GRIESSNOCKERL ●

Mini-Leberknödel, Gemüseperlen

FRÜCHTESORBET

Marillen-Sorbet

INCLUSIVE

- Aperitifs
- 0,75 Aqua Monaco, Still oder Sprudel
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée
wahlweise: Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein? - Wir ersetzen mit
Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino -
Latte - Tee - Schokolade

GESCHMORTES OCHSENSCHULTER- SCHERZEL ●

mit rosa gebratenem Filet, in
der Kräuterkruste, glasierter
Rettich und Nudelfleckerl

oder GEBRATENES ZANDERFILET ●

mit groben Senfschaum,
glacierten Gärtnergurken,
Radieschen, Kartoffelkrapfen

oder GEBACKENE KOHLRABI-KARTOFFEL- TASCHERL ●

Blumenkohlschaum,
gebratener Spitzkohl,
Kapuzinerblütenblätter

VANILLE-EISPARFAIT

im Kakaomantel,
heiße Himbeeren

oder KÄSEAUSWAHL

Kräuter-Topfen, Bavaria Blue Creme,
Obazda-Hörnchen