

VALENTINSTAG 2019

IM SCHLOSS MAGEREGG



APERITIF SPEZIAL „Schloss Mageregg“

ROSENSPRITZER mit Lillet Blanc, FENTIMANS natural Rose Lemonade botanically brewed,
mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda auf Eis serviert

ROSENSPRITZER ALKOHOLFREI mit Hollundersirup, FENTIMANS natural Rose Lemonade
botanically brewed, mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda auf Eis serviert

PROSECCO ROSÉ vom Sax, Kamptal NÖ
(Verrechnung nach Verbrauch)

VORSPEISE

HAUSGEMACHTE LACHS-TERRINE

mit Jakobsmuscheln mit Dill-Senf-Sauce

€ 8,80

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE

mit süßem Sahnehäubchen und Basalmicoglacé

€ 4,80

ZWISCHENGANG

SORBET VON DER WALDHIMBEERE

Verfeinert mit Champagner (auch alkoholfrei möglich)

€ 6,80

HAUPTSPESSEN ZUR AUSWAHL

á € 28,-

GEGRILLTES STEAK VOM WEIDERIND

mit Rotweinbutter mit hausgemachten
Anna-Erdäpfeln und frischem Gemüse

ZARTE JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN

auf feiner Trüffelpolenta

HIRSCHMEDAILLONS IM SPECKMANTEL GEGRILLT

mit hausgemachten Krokettchen, Ingwer-Rotkraut
und Preiselbeeren

DESSERT

KÄRNTNER EISREINDLING

auf Beeren-Ragout

€ 5,80

Gesamtpreis pro Person für ein Menü mit einer Hauptspeise: **50,-** Euro

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung ab sofort entgegen!

Sie erreichen uns telefonisch unter der Nummer: 0463 544 44 oder per E-Mail: office@genusswirt-schlossmageregg.at

Wir, Franz und Barbara Mlakar und das Schloss-Team, freuen uns auf Sie!