

## Social Dining

### OUVERTURE

feiner Liptauer-Streich  
Karotte-Apfel-Sellerie-Salat \*  
Huhn-Orangen-Salat | Chicorée  
dazu: warmes dunkles Flachgauer Kruspenbrot \*

### PRELUDE

cremige Kürbissuppe \*  
dazu: Seekirchner Ciabatte-Croutons | schwarze Kalamata-Oliven, grüne Paprika-Oliven & Prosecco-Kapernbeeren

### GRAND SPECTACLE

winterlich marinierte Pute | Apfel-Wurzel-Gemüse | Preiselbeere | Nusspätzle  
Zanderfilet ofengegrillt | Rote-Rüben-Krengemüse  
Erdäpfel-Zucchini-Laibchen | Zwiebelkonfit \*

### EPILOGUE NACH DER VORSTELLUNG

Mini-Guglhupf \*  
Zimtparfait mit Powidlherz | Nusskrokant  
„Biedermeier“ | Kaffeezubereitung mit Marillenlikör aromatisiertem Schlagobers

*\*(vegetarisch, saisonal, regional (innerhalb von 150 km) & bio)*

**APERITIF** | prickelnder Szigeti

**WEISSWEIN** | Weingut Salomon | Grüner Veltliner Wieden & Berg

**ROTWEIN** | Weingut Goldenits | „Best of“ Cuvée

**BIER** | Trumer Privatbrauerei

**SAFT** | Rauch Johannisbeersaft

**WASSER** | Vöslauer Mineralwasser still & prickelnd