

UNSER HEUTIGES ABENDMENÜ

04. Oktober 2024

Variation vom Kürbis

Quinoa | Bio-Frischkäse aus Ginzling

2023 *Grüner Veltliner - Federspiel* 9,50

(ACFGHLM)

Kartoffelcremesuppe

Gemüse | Selleriestroh

2023 *Neuburger - Federspiel* 9,50

(CFGAMLO)

Gebratenes Saiblingsfilet

Rote Rübenrisotto | Apfel | Kren

2023 *Riesling - Smaragd* 9,50

(ACFGAMLO)

Oder

Pilznudeln vom Gerloser Wald

Brokkoli | Zwiebel | Belper Knolle

2021 *Pinot Reserve* 9,50

(ACFGHLMO)

Birne

Caramel | weiße Schokolade | Mandel

2022 *Grüner Veltliner - V.D.N.* 9,50

(ACFGHE)

Menüpreis für unsere Hausgäste: 55
Menüpreis für unsere Restaurantgäste: 69



SHARE YOUR EXPERIENCE
@ZILLERSEASONS

OUR TONIGHT 'S DINNER

4th October 2024

Variation of pumpkin

quinoa | organic cheese from Ginzling

2023 *Grüner Veltliner - Federspiel* 9,50

(ACFGHLM)

Potato cream soup

vegetables | celery straw

2023 *Neuburger - Federspiel* 9,50

(CFGALMO)

Fillet of grilled char

beetroot risotto | apple | horseradish

2023 *Riesling - Smaragd* 9,50

(ACFGAMLO)

or

Pasta with local mushrooms

broccoli | onion | belper ball

2021 *Pinot Reserve* 9,50

(ACFGHLMO)

Pear

caramel | white chocolate | almond

2022 *Grüner Veltliner - V.D.N.* 9,50

(ACFGHE)

Menu price for our hotel guests: 55
Menu Price for our restaurant guests: 69



SHARE YOUR EXPERIENCE
@ZILLERSEASONS