

Den Frühling genießen

Amuse Gueule

Hühnerleberparfait | Speckpflaume

TOM Sparkling Rosé

Apfel und Linsen | geräucherte Entenbruststreifen | klassische Sauce Cumberland

TOM Traisental Grüner Veltliner 2018

Kürbismelange | Topfencrep

Parapluiberg Riesling 2017

Gammelknöderl | Veltlinerkraut

Ried Theyerner Berg Traisental 2018

Gebratenes Saiblingsfilet | Selleriepüree | rote Rüben

Ried Pletzengraben Traisental Riesling 2017

Hirschrückensteak | Burgunderreduktion | Erdäpfelgebäck | Gartengemüse

Ried Hochschopf Traisental Grüner Veltliner 2017

Ried Hochschopf Pinot noir 2016

Maronitörtchen | Nusskrokant | Trauben | Vanille – Zimtsauce

Ried Pletzengraben Traminer 2017

Menüpreis inkl. Wein | Mineralwasser | Kaffee 85,-

Tischreservierung 0676/7705999 oder 02752/52011

info@landgasthof-erber.at