



Steirerschloss

Trüffel-Dinner

Aperitif Mosnel Satén Franciacorta

Amouse Bouche
Trüffelpasta mit hausgemachten feinen Nudeln und Wachtelei
Ca die Frati Lugana

Kartoffelquiche mit gebranntem Junglauch und Trüffelmayonnaise
G. Lorenz Cremant´ Alsace

Gebundene Suppe von Ausseerland Fischen mit Trüffel-Briocheknödel
und mariniertem Fenchel
V.D.N Domäne Wachau

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sellerie-Trüffel Creme
und eingelegten Trauben
Furmint Kútpatka Harsányi

Rosa gebratenes Filet vom österreichischen Rind
mit Trüffel-Gyoza, Kimchi und Trüffeljus
Barolo Vigna La Rosa – Fontanafredda

Creme brûlée mit Trüffel-Vanille Eis und frittiertem Grünkohl
Nonino Antica Cuvee Grappa

Variation von Trüffel-Käse mit Apfel Chutney
und Macadamianuss
Riesling Spätlese Hermannsberg

Petits Fours

Bei jedem Gang wird Perigord- oder Alba-Trüffel verarbeitet und teils darüber gehobelt.

Menü in 6 Genüssen inkl. Weinbegleitung
€ 250,00 pro Person

Zum Menü servieren wir frisches Gebäck,
Butter und Spezialitäten von der Fleischerei Seetalblick

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal
Preis inkl. MwSt.