

## **Donnerstag**

5 Gang Dinner Menü

Ab 19 Uhr

5 Hang Dinner Menü

## Donnerstag

Gruß aus der Küche (dreierlei italienischer Frischkäse mit Melanzani| Mohn & Basilikum)

Knusp<mark>rige Blätterteigtart | Sellerie | Jakobsmuschel | Creme fraiche</mark>

Reinanke aus dem Salzkammergut | Kohlrabi | Holler | Zitrusbutter

Gebratene Bio-Beiried | Kartoffel | Topinambur | Birne | Steinpilze

Schokolade | Himbeere | Milch | Sauerampfer

Preis Euro 95,00 pro Person | Wein & Getränke nach Verbrauch (Kinderpreis Euro 47,50)

Speziell für scalaria Hausgäste | Aperitif an der Schlossbar inkludiert

5 Tang Dinner Menü

## Vegetarisches Menü

Gruß aus der Küche (dreierlei italienischer Frischkäse mit Melanzani| Mohn & Basilikum)

Sommergemüse | Sauerrahm | Schwarzbrot | grober Senf

Gebratene und marinierte Steinpilze | Topinambur | Fichte | Sauerklee

Ei vom Biohuhn | Trüffel | grüner Spargel | junger Spinat

Schokolade | Himbeere | Milch | Sauerampfer

Preis Euro 95,00 pro Person | Wein & Getränke nach Verbrauch (Kinderpreis Euro 47,50)

Speziell für scalaria Hausgäste | Aperitif an der Schlossbar inkludiert

Bitte vorab um Bekanntgabe für ein vegetarisches Menü. Reservierungen für ein veganes Menü müssen bis Dienstag Abend erfolgen. Unverträglichkeiten und Allergene bei der Reservierung bekannt gegeben werden.