

• die moderne Wirtshausküche •

St. Wolfgang
~seit 2015~

Paul`s.Winter.Menü

„Tradition trifft Moderne“

obligat:

tisch.gedeck

Gesalzene Butter
Aufstrich der Saison
Bio-Brote

wein.empfehlung

Grüner Veltliner
„Peter & Paul Biowein“
Weingut Hoch
Hollenburg, Kremstal
€ 35,00

Wurthberg
„Cabernet & Merlot“
Weingut Piribauer
Neudörf, Burgenland
€ 41,00

~~~Vorspeise~~~

Aberseer Schafskäse  
Mandel | Zimt | Zwetschke

~~~Suppe~~~

Consommé vom Bio-Tafelspitz
Frittaten

oder

Walnuss-Maroni-Cremesuppe
karamellierte Edelkastanie

~~~Hauptspeise~~~

Geschmortes Schulterscherzl  
Pastinake | Kohlsprossen | Winterkürbis

oder

Wolfgangseer Lachs'1  
Pochiert | Wirsing | Erdapfel | Wurzelwerk

oder

Topfentascherl  
braune Butter | Röstzwiebel | Schnittlauch

~~~Nachspeise~~~

Paul`s Schokoladentarte
Zartbitterschokolade | Birne | Sorbet