

## AM MITTAG AUF IHREM SCHLOSS OBERBERG

### SCHLOSSMENÜ

Dünn aufgeschnittenes Bresaola mit gehobeltem Parmesan und Ruccola

*oder*

Karottensuppe mit schwarzem Sesam

\*\*\*\*

Saltimbocca (CH) an Rotweinjus  
dazu Weisswein-Risotto & Ratatouille

*oder*

Gebratener Saibling (Isl) an Weissweinsauce  
dazu Venere-Reis & mariniertes Fenchel

*Preis Schlossmenü 39,5*

### AUS DER NATUR

Spargelravioli mit Spargelschaum und mariniertem Spinat

*Preis der Natur 22,*

### SCHLOSSTELLER

Gebratene Pouletbrust (CH) an Sämtismalt Whiskysauce  
dazu Kroketten und Spargel-Erbsengemüse

*Preis Schlossteller 24,5*

### VITAL

Dörrtomaten-Tagliolini mit gebratenen Crevetten (VN)

*Preis Vital 22*

### ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Erdbeeren mit Joghurtglace

*Preis 7,5*

### UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

*Weisswein*

Stajnbach Sauvignon blanc

*Traubensorte: Sauvignon*

*Italien, Venetien*

*Preis pro dl 8 CHF*

*Rotwein*

Grande Cuvee Burgenland

*Traubensorten: Shiraz, C.- Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch*

*Österreich, Burgenland*

*Preis pro dl 8 CHF*

Falls Ihnen unser Mittagsangebot nicht zusagt, reichen wir Ihnen gerne unsere  
„a la carte“ Speisekarte.