

Weinempfehlung

Aperitif:

Riederalm Rosé Sparkling
0,1 l € 5,50

Weißwein:

2018 Sancerre AC
Weingut Pascal Jolivet
Sancerre, Loire
0,75 l € 45,00

Rotwein:

2015 Cuvée Stieglmar (ZW, BF, CS)
Weingut Stieglmar
Gols, Neusiedlersee
0,75 l € 48,00

Edelbrand:

Himbeere & Urwald Pfeffer
Stocki's Mountain Destillerie, Leogang
2 cl € 6,20

Cocktail des Tages



Alternativ-Gerichte

Statt der Hauptspeise:

Wiener Schnitzel vom Leoganger Kalb
(Angerlehenbauer)

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

oder

Forelle Blau²

(Fischzucht Grundner Anton, Leogang),
Frühlingskräuter, Kohlrabi (Stechaubauer),
Erdäpfel (Ziefergut) & Kren

Wir weisen Sie darauf hin, dass unser Menü
alle Allergene enthalten kann.
Informationen erhalten Sie beim Servicepersonal.

Leogang, 10. Juni 2021

Good Life Apero

Riederalm Pita
(aus Dinkelmehl vom Ziefergut)
Oliven-Petersilien Tapenade

Stechaubauer Salat „Green Inferno“
Romana, Spinat Dressing, Sauerkäse & Brokkoli

Good Life Küchengaudi "Buffet Edition"

mit JRE Andreas Herbst

Heute findet unsere **Küchen-Gaudi**
„Buffet Edition“ am Buffet statt.

Aufgrund der momentanen Situation haben wir einen Ortswechsel vorgenommen.
Gustieren Sie nach Lust und Laune!

Wir bitten Sie um Einhaltung des Mindestabstands!



Wildenten-Consommé
(Fam. Hütter, Straden)
eingelegte Holunderbeere

oder

 **Schwammerl Kraftsuppe**
Farferl & Liebstöckel



„Jutten Schwein“
(Weideschwein, Duroc vom Schattbachbauer)
Sous vide Schopf & Filet
Kohlrabi (Stechaubauer), Kapuzinerkresse, Leoganger Kartoffel (Ziefergut),
Molkesauce & geschmorter Marchfelder Rhabarber

oder

Leoganger Steinberg-Gams
(Jägerfamilie Fichtl)
Dampfnudel, Rotkraut & Petersilienwurzel,
eingelegte Egerlinge & Fichtenwipfelhonig

oder

 **Marchfelder Spargel**
(Marchfelder Spargel von Poehl Hans)
Sellerie & Gin-Hollandaise



Good Life Toffifee
Karamel, schwarze Johannisbeere,
Vollmilch & Meersalz

oder

Auswahl gereifter Qualitätskäsesorten
aus Österreich vom Buffet

