

Am Freitag, dem 6. Mai 2011 um 19.00 Uhr kochen für Sie:

Karnerhof, Dietrichsteinerhof, Warmbaderhof, Tschebull, Inselhotel, Stiftsschmiede
und Burgschenke

Aperitif Champagner

das Inselhotel Dir. Thomas Kneist

Spargelrisotto mit Montasio

der Tschebull - Gastwirtschaft
Hans & Hannes Tschernjak

**Entenleberparfait mit eingelegten Neuburgermarillen
und einem Sprayhauch Marillenschnaps vom Pfau/Valentin Latschen**

Burgschenke und Stiftsschmiede Ossiach
Küchenchef Gerhard Satran

**Wallerfilet im Wurzel -Krensud
mit heurigen
Bärlauchkartoffeln**

Dietrichsteinerhof
"Restaurant S. Peter"
Küchenmeister Peter Schachermayer

**Kalbsherz in Rieslingrahm mit Gulaschsaftl,
Knödelaufauf und
Petersilienbutter**

Karnerhof Wellness und Genießerhotel
"Restaurant Götzlstube"
Küchenchef Thomas Guggenberger

**Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit Schwammerln vom Tabor
und Erdäpfelcreme**

Warmbaderhof "das kleine Restaurant"
Konditormeisterin Michaela Neumayer

und Küchenmeister Gerald Hold

**Mille-feuille von der Valrhona-Schokolade
mit Vanille-Himbeermousse an
Delhi-Curry Chutney**

Inklusive Weinbegleitung € 56,00
Reservierung unter 04254-510511