



~ FEINSCHMECKERMENÜ ~

RESERVIERUNGEN  
Tel. +43 (0) 5224 / 52626  
[info@grander-restaurant.at](mailto:info@grander-restaurant.at)

## FEINSCHMECKERMENÜ I

A LA CARTE PREISE  
VORSPEISE    HAUPTSPEISE

Vitello Tonnato   Babyleafsalat   Avocado	19,00	29,00
<hr/>		
Kastanienschaumsuppe   Jakobsmuschel	10,00	
<hr/>		
Topfenteigtaschen   Hirschfülle   Quitte	10,00	15,00
<hr/>		
Steinbuttfilet   Blattspinat   Safranschaum   Selleriecreme	20,00	32,00
<hr/>		
Hausgemachtes Sorbet		7,90
<hr/>		
Mais-Entenbrust   Blaukraut   Quitte   Serviettenknödel		29,00
<hr/>		
Mohnsoufflé   Quitte   hausgemachtes Eis		
oder		11,50
Käseteller		
<hr/>		
MENÜPREIS		95,00
<hr/>		

## FEINSCHMECKERMENÜ II

	A LA CARTE PREISE	
	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
Chicorée-Tamarillosalat   Jakobsmuschel	19,00	29,00
Kürbis-Ingwerschaumsuppe   Garnele	9,00	
Tagliolini   weißer Trüffel	19,00	29,00
Seesaiblingsfilet   Wasabi-Rote-Beete   Kümmelschaum   cremiger Polenta	20,00	32,00
Hausgemachtes Sorbet		7,90
Zartrosa gebratener Kalbsrücken   Herbstgemüse   getrüffeltes Risotto		35,00
Flüssiger Valrhona-Schokoladenkuchen   Zwetschke		
oder		11,50
Käseteller		
MENÜPREIS		92,00

## DESSERT & KÄSEKARTE

Flüssiger Valrhona-Schokoladenkuchen   Zwetschke	11,50
Mohnsoufflé   Quitte   hausgemachtes Eis	11,50
Crème-Brûlée   hausgemachtes Eis	11,50
Käseteller	11,50

## WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Auslese "Setzberg" Neuburger, Weingut Donabaum	2017	5,50
Eiswein Grüner Veltliner, Weingut Allram	2015	9,00
Scheurebe Trockenbeeren Auslese, Weingut Kracher	2009	15,00
Schilfwein Zweigelt, Weingut Tschida	2011	15,00
Gelber Traminer, Weingut Salomon & Hof	2011	6,50
Portwein Old Tawny 10 years, Warre's Otima		5,10
Portwein Saudade, Weingut Dorli Muhr		5,10