

# Pastaabend

Rohmentagliolini mit Kräuterpesto und Burrata

*Wein: Grüner Veltliner, Garlitherhof*

Vollkorn-Halbmonde mit Steinpilzfüllung

Dinkel-Maccheroni mit Bratwurstragout und Rucola

*Wein: Beerl, Hof Gandberg*

Schwarzbrottravioli mit Selchfleischfüllung  
und Sommertrüffeln

Cannelloni mit Bärlauch und Datteltomaten

*Wein: Lagrein „Quirein“, Pranzegg*

Lasagne mit einheimischem Hirsch und Blaukraut

Buffet mit hausgemachten Desserts

*Wein: Praeseptium, Stachlburg*

Menü inkl. Aperitif

€ 39,-

inkl. Aperitif, korrespondierenden Weinen, Digestif und Kaffee

€ 54,-