

Grasmaier's  Expert-Klausur & Bar

**Ceviche "bavarius"**

Forellenfilet von der Moosmühle, Weißbier-Ingwermarinade  
Papaya-Mango-Paprika-Relish, Apfel-Minze-Salsa, Avocado 11,00€



**Spargelschaumsüppchen**

mit Jakobsmuschel - Meerrettichsoufflé 11,00 €



**Hummer - Tigerravioli**

mit Spanischen Wintertrüffel, Hummermelasse, Basilikumöl 18,00



**Rehmedaillons mit Kräuter-Honigkruste**

Sanddornjus, Kurkuma-Karotten-Rahmkraut, Lauch-Rosenkohlkanneloni  
HG 26,00 € / MP 23,00



**Kirscheis-Eis-Burger**

mit Eierlikörschaum und Rosenstaub 11,00 €

**Menü komplett: 70,00 €**



auf Wunsch zusätzlich **Käseauswahl** 9,00 €

Grasmaier's  *Expert-Klausur & Bar, Vegimenu Frühjahr 2020*

**kleine Ziegenkäsespieße mit Trockentomaten**

auf Basilikum-Pinienkern-Risotto, geschmolzene Tomaten 11,00 €



**Rote Beete-Schaumsüppchen**

mit gefülltem Petersilien-Champignon-Burger 7,50 €



**Spinat-Pilz-Cashew-Strudel**

auf Süßkartoffelmousse, gebratenem Chili-Brokkoli und Soja-Sesam-Schaum

MP 14,00 € / HG 17,00 €



**Traubenvariation**

Zitronen-Grappa-Eisparfait, Traubensalat, Strudelsackerl

auf Zimtsahne 11,00 € / MP 9,00 €

**Vegetarisches Menü komplett 42,00 € als Dreigangmenü Su, HG, Dessert 31,00 €**

**unsere Weinbegleitung für die Menüs 21,00 € a 0,1 l**

NIBIRU, Ancestrale Rosé, Österreichischer Perlwein, mit leichter Hefe-Champagnernote, 0,1 l Gl. 6,50 €

Zweigelt Rosé, Weingut HAGN, Niederösterreich, Qualitätswein

fruchtig, frischer, duftiger Rosé nach Beeren und Kirschen, trocken 0,1 l Gl. 3,80 €; 0,2 l Gl. 7,50 €; Fl. 21,00 €

Chenin blanc, W. O. Cederberg, David Nieuwoudt, Südafrika

aus Weinbergen in 950 – 1100 m Höhe, gereift, weich, intensiv, nach Limette, Grapefruit und Honigmelone, 0,1 l Gl. 4,50 €; 0,2 l Gl. 8,80 €; Fl. 26,00 €

Rioja, Marqués de Murrieta, Reserva, Tempranillo, Grenache, Mazuelo; Ygay, Rioja D.O.Ca

vollmundig, aromaintensiv, kräftige Tanine, schwarze Kirschen und Schokolade, 0,1 l Gl. 7,80 €; 0,2 l Gl. 15,00 €; Fl. 44,00 €