

MADE
WITH
LOVE



MENÜS
ZUM
VALENTINS
TAG
2024



Sag Deinen Lieben auf kulinarische Art „Danke, dass es Dich gibt!“

♥ Café Capra

Langenharter Straße 18, T 0677 64120733

\ Landterrine | Birne | Pistazien | Brioche

\ Rindfleisch Raviolo | Kalbsbries | Mangold |
Topinambur

\ Mediterrane Fischsuppe

\ Granite von der Mandarine | Prosecco

\ Rosa Entenbrust | Sellerie | Schwarze Nuss
Joghurt | Datteln | Veilchen

6 Gang Menü mit Erfrischungsgang zwischendurch
und kleinen süßen Häppchen als Ausklang.

Menü: €85,-; Wahlweise vegetarisch (Unverträglichkeiten bei Reservierung bekannt geben)

Weinbegleitung (4 Weine) €22,-.

Antialkoholische Getränkebegleitung €15,-.

MI 14.2. ab 17^h

Nur mit Platzreservierung und Vorbestellung.

♥ Am Teich

Am Teich 3, T 0650 4507071

\ Pastinakencappuccino | Rote-Rüben-Schäumchen |

Herzlicher Brotchip

\ Flat Iron Steak | Kartoffelgratin | Wilder Broccoli |
Pfeffersauce

ODER vegan: Karfiolsteak | BBQ Wings | Fregola
Sarda | Granatapfel

\ Lovely-Chocolat-Dream

Menü: €40,- | vegan: €35,-

SA 10.2., MI 14.2., FR 16.2.

♥ Landzeit „Holiday“

Rasthausstraße 6, T 07435 52002

\ Tatar vom hausgeräucherten Lachs | Avocado |
Salatbouquet;

Hauseigene Lachsräucherei: über Buchenspänen wird
der Lachs täglich für 4 Stunden kalt geräuchert

\ Gegrilltes Kalbshuftsteak vom offenen Flammen-
grill (Gourmet-Qualität, 250g, auf warmer Schiefer-
platte) | frische, hausgemachte Pommes frites mit
Rosmarin (auf Bestellung frisch geschnitten, natur-
belassen) | Bohnengemüse aus Spargelbohnen,
Prinzessbohnen, Sojabohnen, roten Zwiebeln und
frischem Thymian | Sauce Remoulade

\ Hausgemachte Topfenknödel | marinierte Erdbe-
ren

Menü: €38,-

MO 12.2. bis SO 18.2.

♥ Gasthaus Philipp

Hauptplatz 19, T 07435 52465

\ Valentinsbrunch

Menü € 25,-

SA 17.2. 10:30–13^h

Nur mit Platzreservierung und Vorbestellung.

♥ Restaurant Kerschbaumer

Westbahnstraße 24, T 07435 52326

\ zum Kennenlernen: Beef-Tea | rote Frittaten-
herzen | Karfiol-Reis

\ gegenseitiges Umwerben: Beef Tatar | Toast oder
Sushi Variation

\ das Liebesspiel: mit Rucola und Feta gefüllte
Suprême-Maishähnchenbrust | Risotto mit
geröstetem Paprika und Mandelblättchen

ODER Surf & Turf | zartes Rinderfilet | Black Tiger
Garnele | Erbsen-Waffel | zweierlei Crème | Jus

\ zum Dahinschmelzen: geeiste Valrhona-Pralinen
auf Milchreis-Gel | Secret Strawberries

Menü mit Hähnchenbrust €55,-

mit Surf & Turf €75,-

MI 14.2. und DO 15.2. jeweils ab 17^h

♥ Zum grünen Baum – Restaurant Wallner

Westbahnstraße 58, T 07435 52454

\ Sellerieschaumsuppe | Trüffel-Praline | Kräuter Öl

\ Geschmorte Bio Rinderbacke | Burgunder Jus |
Kresse | Austernpilze | Rahmsauce | Palffyschnitte

\ Schokolade-Traum Valentin | Bergamotte |
Hausgemachtes Eis

Menü inkl. Gedeck: €42,-

vom Haubenkoch Hubert Wallner

SO 11.2., 11.30–14^h

♥ Hotel zur Post – Restaurant Rogl

Westbahnstraße 36, T 07435 52377

\ Sellerie-Orangen-Suppe | Rote-Rüben-Nockerl

\ Gegrilltes Saiblingsfilet | cremiges Lauch-Risotto
mit Grillgemüse ODER zartes Filetsteak vom Rind
auf rosa Pfeffersauce | Kartoffelgratin | Mandel-
Brokkoli

\ Blaue Überraschung | Fruchtpüree | Schlagobers

Menü: €42,-

SA 10.2. bis MI 14.2. ganztags (MO 12.2. ab 17^h)

♥ Zur Linde – Restaurant Pillgrab

Westbahnstraße 32, T 07435 52319

\ Flusskrebs-Ravioli | Pastinakenpüree | Gemüse-
Salsa

\ Gebratenes Wolfsbarschfilet | Basilikum-Gnocchi |
fermentierter Radl

\ Salzburger Nockerl | hausgemachtes Apfel- &
Birnen-Kompott | Himbeersoße

Menü: €45,-

MI 14.2., 17:30–21^h

Wir ersuchen um Tischreservierung im Lokal
der Wahl. Bei Abholung der Speisen bitte
eigenes Geschirr mitnehmen, um unnötigen
Müll zu vermeiden.