

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 Flammengrill (Gourmet-Qualität, 250g, auf warmer Schieferplatte) | frische, hausgemachte Pommes frites mit Rosmarin (auf Bestellung frisch geschnitten, naturbelassen) | Bohnengemüse aus Spargelbohnen, Prinzessbohnen, Sojabohnen, roten Zwiebeln und frischem Thymian | Sauce Remoulade
- \ Hausgemachte Topfenknödel | marinierte Erdbeeren

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 Frittatenherzen | Karfiol-Reis
- \ gegenseitiges Umwerben: Beef Tatar | Toast oder Sushi Variation
- \ das Liebesspiel: mit Rucola und Feta gefüllte Supreme-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 | Palfyschnitte
- \ 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 | Fruchtputee | 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 | Pastinakenputee | Gemüse-Salsa
- \ Gebratenes Wolfsbarschfilet | Basilikum-Gnocchi | fermentierter Radi
- \ 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.