

Lassen Sie sich  
verwöhnen von unserem  
Haubenchef  
**Herbert Ranstl**

**Restaurant IMLAUER**

(KW 04 | 23.-27.1.2012)

**Dienstag**

*Das Beste vom Kalbskopf  
gebacken und lauwarm serviert*

\*\*\*\*

*Gebratenes Filet vom Seesaibling  
mit Miranda-Tomaten und Krautfleckerl*

\*\*\*\*

*Dazu empfehlen wir ein Glas Kombucha Classic*

**Mittwoch**

*Carpaccio vom Pinzgauer Reh  
mit Entenstopfleber und Rotkrautsalat*

\*\*\*\*

*Filet vom Weiderind auf Burgundersauce  
kleinem Gemüse und Mark-Erdäpfelbaumkuchen*

\*\*\*\*

*Dazu empfehlen wir ein Glas Kombucha Cranberry*

**Donnerstag**

*Topinambur Schaumsuppe  
mit schwarzem Trüffel*

\*\*\*\*

*Rücken vom Pfarrwerfener Lamm in Rosmarinsauce  
mit Bohnen-Crosne Gemüse und Polenta-Mozzarella Strudel*

\*\*\*\*

*Dazu empfehlen wir ein Glas Kombucha Quitte*

**Freitag**

*Saiblingröllchen mit Wasabi  
und gebratener Saibling auf marinierten Tomaten*

\*\*\*\*

*Wildfang Loup de mer mit Portweinschalottenbutter  
auf Rahmwirsing und mini-Gnocchis*

\*\*\*\*

*Dazu empfehlen wir: ein Glas Kombucha Classic*

Alle Businessmenüs  
inkl. der Kombucha-  
Empfehlung zum  
Preis von  
EUR 19,00