

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

**Restaurant IMLAUER**

(KW 34 | 23. – 29.08.2010)

**Dienstag**

Fritatten – Leberknödel – Roulade a lá Thomas Bernhard

\*\*\*\*

Filet vom Zander  
mit Erdäpfelpüree und Kürbiskernöl

\*\*\*\*

Mokka Cardamon Törtchen

**Mittwoch**

Schaumsuppe von Gartenkräutern

\*\*\*\*

Lasagne vom Rinderfilet  
mit gebratenem Gemüse

\*\*\*\*

Terrine mit frischen Beeren

**Donnerstag**

Cappuccino vom Karfiol

\*\*\*\*

Feine Nudeln mit gebratenen Garnelen  
und Krebsensauce

\*\*\*\*

Vanille Creme Brulée mit Himbeere – Fondant

**Freitag**

Schaumsuppe vom Bachkrebs

\*\*\*\*

Steak vom Grossaugen – Thunfisch  
in der Gewürzkruste mit grünem Spargel

\*\*\*\*

Süßes von der Banane

*Alle Businessmenüs  
zum Preis von  
EUR 24,00*

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter: 0043 662 88 978 810