



**ALLES ZITRONE – DAS
GENUSSMENUE AM
23.02.2025 – 12.00 UHR
&
24.02.2025 – 12.00 UHR**

**Welcome mit
Zitronenbier &
BioZitronen Eistee &
Trebiano Rose**

Grana & Parmesan mit Balsamico Qualitäten

**Tataki vom rosa
Flank-Steak**

*Zitrus-Miso-Mayonnaise / Mango / Sesam /
Kräuterseitling / Citrus ?*

*Hotel Warmbaderhof******

Gebratener Oktopus

Auf Fenchelcarpaccio & Zitrone ?

Ristorante Terra Sarda



Kürbis – Clementinen - schaumsuppe

Mit Bio Schaf / Käsepralinen

*Hotel Warmbaderhof*****

Ravioli gefüllt mit Languste

Auf Kirschtomatensauce und Limette La Valetta

Ristorante Terra Sarda

Zitrusvortrag im Garten & Geeister Gin- Tonic mit marinierten Zitrusfrüchtchen

Mit BioZitronenbauer Michael Ceron

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Auf Fregula Sarda & Kaiserzitrone

Ristorante Terra Sarda



In Portwein & Balsamico geschmortes Kalbsackerl

*Getrüffelter Kartoffelkuchen / Ochsenherzkarotte
/ Salzzitrone*

*Hotel Warmbaderhof******

Schafriotta & Sa Pompia

Mit Zedratzitrone Pompia in Honig

Sardisches Nationalgericht

Citrus medica Pompia – Ristorante Terra Sarda

Süsse Zitrusversuchung

*Hotel Warmbaderhof******

Zum Ausklang

Balsamico Verkostung in der Acetaia di Modena



Weinauswahl aus Sardinien & Österreich

*Die Köstlichkeiten werden zubereitet, von
Jürgen Perlinger -*

<https://www.warmbaderhof.com/>

Marco Serri -

<https://terra-sarda.at/>

Preis je Sitzplatz & Menue € 115,-

Details und Reservierung unter

<https://www.zitrusgarten.at/alleszitrone/>

*Verbindliche Reservierung nur [via Online-Shop](#) und
Bezahlung!*