

# Herbstdinner

Montag, 28. Oktober 2024

Carpaccio vom Hirschrücken  
auf feinem Kürbisragout,  
dazu geröstete Sonnenblumenkerne,  
Felsenkäse und Gebäck

\*\*\*

Herbstliche Kräutersuppe  
mit Kernölschaum  
und Heidensterz-Knödel

\*\*\*

Saiblingsfilet  
auf Rote Rüben-Püree  
mit Kartoffellaibchen

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
vom Kärntner Almochsen  
auf Erdäpfelstock und Steinpilzen,  
dazu Gemüse aus der Pfanne  
und Whiskey Sauce

\*\*\*

Zwetschken-Tiramisu  
im Glas

\*\*\*

Käsespezialitäten aus Kärnten

Live-Musik  
mit Ivano Albano

18:30 Uhr  
Aperitifempfang

19:00 Uhr  
Start Gala

€ 68,--  
pro Person inkl. Aperitif

Weinbegleitung: € 33,-- pro Person

**Limitierte Sitzplätze!!!**

**Reservierung unter:**  
**+43 4213 2046**  
oder  
**rezeption@stift-stgeorgen.at**

**WWW.STIFT-STGEORGEN.AT**

Hotel | Restaurant | Veranstaltungen | Stiftsbäckerei | Stiftsbad | Stiftungsgärten

+43 4213 2046

rezeption@stift-stgeorgen.at

stiftstgeorgen