

WOCHENKARTE IM DEZEMBER 2017

Wir haben jeden Sonntag geöffnet!

Maronicremesuppe mit Portwein	5,20 €
Rindssuppe mit Palatschinkenroulade	4,50 €
Gebratene, nicht gestopfte Gänseleber mit Apferln, Butterbrioche und Calvados	8,90 €
Markknochen mit getoastetem Hausbrot und Knoblauch im Öl ACG	7,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren und Butterbrioche	7,90 €
Kalbsrücken mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Gemüse	23,50 €
Hirschbraten vom Wiener Hirsch mit Rotkraut und Maroniroulade ACGLO	17,50 €
Ragout vom Wiener Hirsch mit Haselnussnockerln	16,50 €
Hirschschnitzerl gebacken in Kräuterpanier mit Erdäpfel-Gurkenrahmsalat	19,50 €
Lammkeule mit Rosmarinpolenta und geschmortem Kürbis	17,50 €
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Rösterdäpfeln	17,50 €
Filetsteak mit Pilzsauce und Braterdäpfeln	23,50 €
Hausgemachte Wild-Bratwürstl mit Sauerkraut u. Rösterdäpfeln	11,00 €
Risotto mit Waldpilzen und Blattsalaten CL	12,50 €
Gebackene Quinoa-Couscous-Blattspinatlaibchen mit Kräuterrahm und Blattsalat	12,50 €
Kleiner Käseteller mit Apferl G	7,90 €
Maroniliwanzen mit Beerensauce	7,20 €
Helles und dunkles Schokolademousse	7,20 €
Gebackenes Eis auf Karamelsauce	7,20 €
Topfenknöderl mit Butterbröseln und Beerenröster	7,20 €

WEINEMPFEHLUNGEN DES TAGES, GLASWEISE O

Campari Milano mit Cranberrysaft und Minze	0,1	5,90 €
Glas Schilcherfrizzante mit Holunder von Jöbstl, Weststeiermark	0,1	4,00 €
Weissburgunder 2013 Hasel, Weingut Topf, Strass	1/8	3,50 €
Rotgipfler vom Berg 2016 , Karl Alphart, Traiskirchen	1/8	4,00 €
Perez Cruz, Cabernet Sauvignon Reserva 2012, Chile	1/8	4,50 €
Syrah 2015, Paladin, Venetien	1/8	3,50 €

Bitte beachten Sie unsere Apfelsäfte mit Karotte, Weichseln,
Johannisbeere, Rote Rübe und Himbeere oder Birnen

Wir bitten um Verständnis, daß wir für Weinkäufe in der Vinothek keine Kreditkarten
akzeptieren