

WOCHENKARTE ab 18. Februar 2019

Thailändische Tom Ka Gaisuppe mit Huhn	5,20 €
Rindssuppe mit Selchspeckgrammelknödel	4,80 €
Carpaccio/Milchkalb/geräuchert/Pestomarinade	9,50 €
Markknochen mit getoastetem Hausbrot und pikantem Knoblauch im Öl ACG	8,50 €
Gebackener, pikanter Hirschleberkäse mit Chilli auf Erdäpfelsalat	7,50 €
Serranoschinken mit Antipastigemüse und hausgemachten Rosmaringrissini	9,50 €
Paprikahenderl vom Maishuhn mit Rahm und Nockerln	12,50 €
Rindsroulade von der Beiried mit Erdäpfelpürree	18,50 €
Lachsforelle von Gut Dornau mit hausgemachten Linguini und Blattspinat	17,50 €
Pikanter Leberkäse vom Wiener Hirsch mit Chilli und Erdäpfelpürree	10,50 €
Gespicktes Rahmherz mit Serviettenknödel	14,50 €
Hausgemachte Bratwürstl mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	12,50 €
Erdäpfel-Vollkornbuchtln mit Gemüsefülle auf Paradeissauce	12,50 €
Hausgemachte Gnocchi mit Pestobutter und Salat	12,50 €
Österreichischer Käseteller mit Apferl und Nüssen G	9,50 €
Vier-Schicht-Strudel (Apfel/Mohn/Nuss/Topfen)	6,00 €
Beeren-Scheiterhaufen	7,90 €
Buchtln mit Powidlfülle und Vanillesauce	7,90 €

WEINEMPFEHLUNGEN DES TAGES, GLASWEISE O

Österreichischer Gin von Schüller, Maria Taferl, mit Tonic und Himbeeren	0,2	6,90 €
Glas Schilcherfrizzante mit Holunder von Jöbstl, Steiermark	0,1	4,00 €
Pinot Blanc 2017, Manfred Platzer, steirisches Vulkanland	1/8	4,00 €
Neuburger Hausberg 2017, ein toller Speisenbegleiter – Karl Alphart, Traiskirchen	1/8	3,50 €
Cabernet Franc 2017, Weingut Münzenrieder, Apetlon	1/8	4,50 €
Pérez Cruz, Cabernet Sauvignon Reserva 2012	1/8	4,50 €

Wir bitten um Verständnis, daß wir für Weinkäufe in der Vinothek nur Barzahlung akzeptieren