

„Wintermenü“ in 4 Gängen

Speckzwetschke

An der Zimtstange gegrillte Speckzwetschke
mit Schafkäse, Rotkrautsalat und kandierter Ingwernuss

(A)/(O)

1/8 lt. Wiener Gemischter Satz DAC Mitterberg/20/Wien/Fuhrgassl-Huber € 4,40

Topinamburcremesuppe

Topinamburcremesuppe mit gebackener Maroni-Praline

(A)/(C)/(G)/(L)/(O)

Entenbrust oder Zanderfilet

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit cremigen Wirsing,
Mohnserviettenknödel & Zwergorangen-Chutney

(A)/(C)/(G)/(H)/(L)/(M)/(O)

1/8 lt. Cuvée Barrique/18/Höflein/Artner € 4,60

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
mit weinroten Rüben,
Kremsauce & Dillerdäpfel

(A)/(D)/(G)/(L)/(O)

1/8 lt. Rotgipfler/18/Gumpoldskirchen/Loimer € 4,60

Nougat-Zimt-Parfait

Geeistes Nougat-Zimt-Parfait
mit Bratapfelragout & Pfefferminze

(C)/(G)/(H)

1/8 lt. Riesling Kabinettstück/18/Kitzeck/Schauer € 4,40

Menüpreis pro Person: € 42,00

ALLERGENINFORMATION:

(A) - Glutenhaltiges Getreide / (B) - Krebstiere / (C) - Eier / (D) - Fisch / (E) - Erdnuss /
(F) - Soja / (G) - Milch / (H) - Schalenfrüchte / (L) - Sellerie / (M) - Senf / (N) - Sesam /
(O) - Sulfite / (P) - Lupinen / (R) - Weichtiere