

Österreichische Wochen

vom 22. Januar bis 10. Februar 2019

Aperitif

Sekt

Weingut Stein, Oberhausen/Nahe

- Glas Weissburgunder Sekt	5,50 Euro
- Glas Schwarzriesling Sekt	6,00 Euro

Weingut Schlumberger, Sekt

Schlumberger Grüner Veltliner Brut Jahrgang	7,00 Euro
---	-----------

Peaché Royal	5,50 Euro
Glas Winzersekt mit Holunder	5,50 Euro
Kir Royal	5,50 Euro
Martini weiss	4,50 Euro
Martini rot	4,50 Euro
Martini dry	4,50 Euro
Sherry dry	4,00 Euro
Sherry medium	4,00 Euro
Campari Soda	5,00 Euro
Campari Orange	5,00 Euro
Pernod	4,50 Euro
Gin Tonic	6,50 Euro

Weine aus Österreich

Offene Weine

Weingut Gerhard Markowitsch, Camuntum

2015er	Grüner Veltliner	0,2 l	5,00 Euro
2016er	Zweigelt	0,2 l	5,50 Euro

Flaschenweine weiß

Weingut Gerhard Markowitsch, Camuntum

2017er	Grüner Veltliner	0,75 l	24,00 Euro
--------	------------------	--------	------------

Weingut Rudolf Fidesser, Weinviertel

2016er	Grüner Veltliner		
	Riede Kapellenberg	0,75 l	30,00 Euro

Weingut Setzer, Hohenwarth

2017er	Grüner Veltliner, trocken Hohenwath Weinviertel	0,75 l	27,00 Euro
--------	--	--------	------------

Flaschenweine rot

Weingut Robert Schlumberger, Bad Vöslau

2013er	Privatkeller Cabernet-Merlot	0,75 l	32,00 Euro
--------	------------------------------	--------	------------

Weingut Gesellmann, Burgenland

2016er	Zweigelt Blaufränkisch		
	Großes Holzfass	0,75 l	35,00 Euro
2015er	OP Eximium	0,75 l	48,00 Euro
	Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt		

Menü zur österreichischen Woche

Vogersalat mit Tiroler Karreeschinken

Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln

Marillenknödel

38,00 Euro

Kalte und warme Vorspeisen

Sülze vom Tafelspitz mit Kürbiskernpesto und Vogersalat	11,00 Euro
Steirer Backhendlsalat	10,00 Euro
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar	10,00 Euro
Salat von der Kalbszunge mit Linsen und Kren	13,00 Euro
Carpaccio vom Almoachsen mit Bergkäse und Kürbispesto	14,00 Euro
Vogersalat mit Tiroler Karreeschinken	11,00 Euro
Tatar vom Almoachsen mit Eierspeis und Kürbiskernöl	15,00 Euro
Tiroler Schlutzkrופן auf Sauerkraut mit Nußbutter und Bergkäse	12,00 Euro
Kleiner Beilagensalat	4,50 Euro

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl oder Fritatten	5,00 Euro
Steirisches Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	7,00 Euro
Erdäpfelsuppe mit Pilzstrudel	7,00 Euro
Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto	7,00 Euro

Fleischgerichte

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	20,00 Euro
½ Wiener Backhendl mit Salatteller	17,00 Euro
Sanft gegarter Tafelspitz auf Rahmspinat, mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Rösti	20,00 Euro
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Erdäpfel-Gurken-Salat und Granten	22,00 Euro
Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödel	17,00 Euro
Geschmorter Ochschwanz an Zweigelt-Portweinsauce mit Braterdäpfeln und Salat	23,00 Euro
Kalbsleber „Wiener Art“ mit Erdäpfelpüree	23,00 Euro
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	13,00 Euro
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat	23,00 Euro

Fische

Zanderfilet „Müllerinnen Art“ mit Petersilienkartoffeln	23,00 Euro
Wallerfilet auf Erdäpfel-Kren-Püree mit Veltlinerschaum	23,00 Euro

Vegetarisch

Semmelknödel mit Schwammerln in Rahm und Salat	15,00 Euro
Spinatknödel mit Bergkäse, zerlassener Butter, Walnüssen und Salat	14,50 Euro
Käsespätzle mit Salat	13,00 Euro

Dessert

Karamelisierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	9,00 Euro
Marillenknödel	7,00 Euro
Schlosserbuben mit Vanillesauce	7,00 Euro
Topfen-Nougatknödel mit Joghurt-Kirscheis	8,00 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50 Euro
Topfenstrudel mit Vanillesauce	7,50 Euro

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Vielen Dank.