



### Aperitif des Tages...



**Rosensekt** 0,15 l € 4,60

*Prickelnder Sekt*

*mit Erdbeermark – kühl serviert*

### Unsere Weinempfehlung:

**Small Hill Rosé 2009**

Weingut Hillinger - Burgenland, aus Pinot Noir, das feine Säurespiel unterlegt vom kräftigen Körper machen ihn zum idealen Begleiter von Buffets, sowie Fisch- und Fleischgerichten.

0,75 l - € 25,90      1/8 l - € 4,10

**Cabernet Sauvignon 2008**

Chile - Vina de Gras, Colchagua Valley, dunkles rot mit schwarzem Kern, dicht konzentriert, körperreich, extrem fruchtig am Gaumen, Johannisbeertöne, langer Abgang

0,75 l - € 26,40      1/8 l - € 4,30

### Zum Abschluß...

**Williams** € 2,-

**Fernet Branca** € 2,30



**Mittwoch, 20.10.2010**

Brötchen mit Schnittlauchaufstrich



Tomaten-Mozzarella  
mit Balsamicoreduktion und Basilikumpesto



Rindssuppe  
mit gegrillten Flußkrebsknödelscheiben  
oder

Kartoffelcremesuppe  
mit Majoran vollendet darin Lauchstreifen



Bunte Salat-Variationen vom Buffet



An unserem Buffet-Grill bereiten wir frisch für Sie zu:

Roastbeef-Scaloppine, Schopf-Medaillons,  
Hühnerbrüstchen, Würstl, verschiedenes Gemüse

dazu reichen wir:

Kräuterbutter, verschiedene Grillsaucen,  
Folienkartoffel mit Sauerrahmdip, Pommes frites,  
Knoblauchbrötchen



Hausgemachte Milchrahmcreme  
mit Schokoladenstückchen  
auf Marillen-Pfirsichmark



Käse vom Brett