

Als **Aperitif** empfehlen wir...

**Aperol Sprizz** € 5,50

Aperol, Prosecco, Tonic, Orangenscheibe

## Unsere Weinempfehlung:

### **Donau Riesling 2009**

Weingut Forstreiter – Kremstal, delikate Pfirsichfrucht mit einem Touch Grapefruit, zarte Restsüße kombiniert mit einer eleganten Fruchtsäure

**0.75 l - € 26.50    1/8 l - € 4.50**

### **Small Hill red 2008**

Weingut Leo Hillinger - Burgenland, Small Hill red ist ein Cuvée aus Pinot Noir, St.Laurent und Merlot mit einem 6 monatigen Fassausbau, echter New World Style. fruchtig und leicht holzig.

**0.75 l - € 26.60    1/8 l - € 4.50**

zum **Abschluss** empfehlen wir...

**Beerenauslese Cuvée** 2006 Weingut Alois Kracher

Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay

Exotische Fruchtnoten, finessreiche Struktur, elegant und harmonisch, schöne Potrytis-Töne, ideal zu Käse und Desserts

**4 cl - € 4.60**

## Herzerl Abend...

*Samstag, 16.10.2010*

Brötchen mit Paprikaaufstrich

♥♥♥

Gefülltes Ei

auf würzigem Gemüsesalat serviert

♥♥♥

Gemüsebouillon darin Nudelteigherzen

oder

Petersilienwurzelsüppchen

♥♥♥

Salat-Variationen vom Buffet

♥♥♥

**Menü 1:** Hähnchenstreifen in einer Pilzrahmsauce  
dazu Tomaten-Eierspätzle

oder

**Menü 2:** Lammkarreescheiben in Thymiansauce  
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Kürbiswürfel

oder

**Menü 3 (vegetarisch):**

Würzig pikantes Gemüse-Kartoffelgulasch

♥♥♥

Bergbauern Joghurt-Topfenpyramide  
im Himbeer-Exotikspiegel

♥♥♥

Käse vom Brett