



Als Aperitif empfehlen wir:

| | |
|---------------------|--------|
| Holundersekt | € 4,20 |
| Campari Orange/Soda | € 4,60 |
| Sherry medium/dry | € 3,80 |

Unsere Weinempfehlung:

Donau Riesling 2009

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

0,75 l - € 25,80 1/8 l - € 4,30

Zweigelt 2007

Weingut Jalits – Südburgenland. Intensives Pur-Pur-Rot, deutliches Cassis in der Nase, am Gaumen die für den Zweigelt typischen Sauerkirsch- und Johannisbeere-Aromen unterlegt von einer feinstrukturierten Säure

0,75 l - € 24,90 1/8 l - € 4,10

Zum Abschluss empfehlen wir...

Williams mit Birne (2 cl) € 2,50

Jägermeister (2 cl) € 2,30

Montag, 18.10.2010

Österreichischer Spezialitäten Abend

Brötchen mit Grammelshmalz

☆☆☆

Terrine vom heimischen Milchkalb
auf Kernölzucchini

☆☆☆

Kräftige Fleischsuppe darin ein Grießnockerl
oder

Inntaler Linsen-Specktopf

☆☆☆

Salatvariationen vom Buffet

☆☆☆

Menü 1: Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinrücken
serviert mit Schnittlauchkartoffeln

und Preiselbeer-Orange

oder

Menü 2: Hirschbraten in der eigenen Sauce
dazu Serviettenknödel und Speck-Rosenkohl

oder

Menü 3 (vegetarisch): Erdäpfelpuffer auf
Rahmsauerkraut darüber Schnittlauch und braune Butter

☆☆☆

Gebackene Apfelfringe

begleitet von unserem Mohneis

☆☆☆

Käse vom Brett