

**Unsere Wein-Empfehlung
zum heutigen Sonntags-Menü:**

Small Hill Rosé

2009 Weingut Leo Hillinger

Neusiedlersee, Burgenland, aus Pinot Noir,
helles, leuchtendes Rosé, fruchtiges Bukett,
erdbeerduftig, sehr frisch und lebendig

1/8 l € 4,40
075 l € 25,90

1/8 l Blaufränkisch Classic

2008 Weingut Kirnbauer

Mittelburgenland, rubinrot mit schwarzem Kern,
schöner Duft nach Weichseln, angenehmes Tannin,
pikante Säure, körperreich

1/8 l € 4,50
075 l € 26,90

zum Abschluss empfehlen wir...

Grappa Francoli 3 Jahre Fass (2cl) € 4,70
Grappa Brunello di Montalcino (2cl) € 5,30

Sonntags Menü

17.10.2010

*Laugenkonfekt mit würzigem Topfenaufstrich
garniert von rosa Pfeffer*

€ € €

*Unser hausgebeizter Hirschschinken
auf mit Wacholder-Preiselbeerdressing marinierten Salatstreifen*

€ € €

*Rindsbouillon darin Parmesanschöberl
oder*

Tomatencappuccino

€ € €

Bunte Salate vom Buffet

€ € €

Erfrischendes Sorbet von Zitronen und Kürbiskernen

€ € €

Menü 1: *Gebratene Jakobsmuschel
auf Safran-Gurkenstreifen
an Karottenrisotto*

oder

Menü 2: *Roastbeef vom heimischen Rinderrücken in Pfeffersauce
auf gegrillten Weißkraut-Erdäpfeln*

oder

Menü 3 (vegetarisch): *Gebackene Champignons
mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln*

€ € €

*Hausgemachtes Schmankerlparfait
begleitet von Pflaumenmark dazu ein süßes Strudelblatt*

€ € €

Käse vom Brett