

## APERITIF

. **Österreichischer Winzer Roséekt**  
Hergestellt nach Champagnermethode  
€ 5,40

## WEINEMPFEHLUNG

. **Sauvignon Blanc Steirische Klassik** | Jahrgang 2017  
Weingut Strauss | Gamlitz | Südsteiermark  
1/8 € 4,90 | 0,75l Flasche € 29,00

. **Blaifränkisch DAC „Hochäcker“** | Jahrgang 2016 **BIOWEIN**  
Weingut Iby | Horitschon | Mittelburgenland | Burgenland  
1/8 € 5,10 | 0,75l Flasche € 30,00

. **Beerenauslese Cuvée** | Jahrgang 2016  
Weingut Kracher | Illmitz | Burgenland  
Welschriesling & Chardonnay  
1/16 € 4,10 | 0,375l Flasche € 23,50

## Abendmenü

### Freitag, 02. November 2018

Salate vom Buffet

...

Angeräuchertes Tartar von der gepökelten Milchkalbzunge  
mit Karotte, Wachtelei und Senfmarinade

...

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteiggebäck

...

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Sellerie,  
Bohnenkrautschupfnudeln und Weinbrandsauce

...

Rotzungenröllchen in Zitronenverbeneöl pochiert mit  
Erbsenschaum und hausgemachten feinen Nudeln

...

Vegetarisch: Topinambur-Topfennockerl  
in brauner Butter gebraten mit Erbsenschaum

...

Süßkartoffelmousse  
mit Walnusseis

...

Käse vom Brett