

APERITIF

. Österreichischer Winzer Rosésekt
Hergestellt nach Champagnermethode
€ 6,10

WEINEMPFEHLUNG

. **Neuburger** | Leithaberg | DAC | 2018
Weingut Kirchknopf | Eisenstadt | Burgenland
0,75l Flasche € 36,00

. **Wagram Reserve Cuvée** | 2017
Weingut Bauer | Feuersbrunn | Wagram | Niederösterreich
Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon &
Zweigelt & Merlot & Syrah
0,75l Flasche € 39,00

ZU DESSERT UND KÄSE

. **Trockenbeerenauslese „Siddhartha“** | 2015
Weingut Münzenrieder | Apetlon | Neusiedlersee | Burgenland
Welschriesling
1/16 € 5,10 | 0,375l Flasche € 30,00

Krug Quellwasser 0,5 l € 0,50
inkl. Servicebeitrag 1 l € 0,80

Abendmenü Samstag, 31. Oktober 2020

Salate vom Buffet

BERGKÄSE

Haferflockenkruste | Apfel-Zwiebelconfit | Chilipreiselbeer

SELLERIECREMESUPPE

ROSA REHNÜSSCHEN

Rotkrautcreme | Süßkartoffelnockerl | Portweinsauce |
Hagebutte

FORELLENFILET

Shiitakepilze | Rollgerstenrisotto

Vegetarisch: **GEFÜLLTER GRATINIERTER KOHLRABI**

Büffelmozzarella | Käutercremepolenta

JOGHURTERRINE

Baumkuchen | Birnensorbet

Käse vom Brett

*Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.*