

# Tageskarte, 10. Jänner 2018

## Alkoholfrei:

Naturtrüber Apfelsaft (Stift Klosterneuburg) € 2,80

Traubensaft rot vom Weingut Brandl € 3,00

## Getränkeempfehlung :

Als Aperitif oder Digestif: 1/16 l Bio Apfeleiswein aus Sirndorf € 3,40 (6,7 %vol.)

Stibitzer Apfel-Birnen-Cider aus 100 % österreichischen Äpfeln 4,5 % vol. 0,33 l € 3,80

1/8 Frauenzimmer, Weiß, Rosen & Weißer Pfeffer, 2015, Herkunft Traisental & Wachau, Rebsorte 100 % Grüner Veltliner. € 3,50<sup>O)</sup>

## Kalte Vorspeise:

Haussulz in Essig & Öl € 4,50<sup>O)</sup>

Zweierlei Fisch (Forellenfilet und Räucherlachs) mit Oberskren & Toast € 8,90<sup>A,D,G)</sup>

Russische Blinis mit Räucherlachs und zweierlei Kaviar (Forelle, Wildlachs) € 9,90<sup>A,C,D,G)</sup>

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern € 8,90<sup>C,G)</sup>

## Suppe:

Ungarische Fischsuppe (Halazle) € 7,50<sup>D)</sup>

## Hauptspeisen:

Mittagsmenü: Frittattensuppe, Gebackene Blunzn-Radln mit Erdäpfelsalat € 8,20<sup>A,C,G,O,L)</sup>

Schaschlikspieße (Schweinsfilet) mit Ajvar und Butterreis € 14,90<sup>G)</sup>

Boeuf Stroganoff mit „Golddukaten“ € 22,90<sup>A,G)</sup>

Wr. Schnitzel (v. Kalb) mit Salat vom Buffet € 17,50<sup>A,C,G)</sup>

Jägerrostbraten (Perlzwiebel, Champignons, Speck, Rahmsauce) mit Semmelknödel € 15,90<sup>A,C,G,L)</sup>

Rahmherz (in Wurzelrahmsauce) mit Semmelknödel und Preiselbeerorange € 11,50<sup>A,C,G,L)</sup>

Kabeljaufilet gebacken mit Salat vom Buffet € 12,00<sup>A,C,D,G)</sup>

\*\*\*\*\*

Palatschinken à la St. Petersburg mit Schlagobers (mit „beschwipsten“ Waldbeeren) € 6,50<sup>A,C,G)</sup>

Maronipürree mit Rotweinweichseln und Schlag € 6,00<sup>G,O)</sup>

Topfenockerl in Bröselmantel mit Waldbeerenragout € 5,80<sup>A,G,O)</sup>

**Wir wünschen Guten Appetit!**

Allergenverordnung: Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), e (R), Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.