

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF

Sekt mit Granatapfel	€ 5,80
Verjus mit Maracujasaft - alkoholfrei	€ 4,80
Weingut Tement · Berghausen · Südsteiermark	
O'Porto (4 cl weisser Portwein mit Tonic)	€ 6,50
San Bitter 0,1 l alkoholfrei	€ 5,80

WEISSWEIN

2017er Sauvignon Blanc Graben	1/8l	€ 4,80
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		
2017er FALSTAFF Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,70
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

ROSEWEIN

2017er Kalmuck Pink	1/8l	€ 4,00
Weingut FJ Gritsch · Wachau · Niederösterreich		

ROTWEIN

2015er Blaufränkisch Fölligberg	1/8l	€ 4,50
Weingut Leberl · Großhöflein · Burgenland		
2016er FALSTAFF Cuvée	1/8l	€ 5,50
Pinot Noir · St. Laurent · Zweigelt · Merlot		
Weingut Schloss Gobelsburg · Langenlois · Niederösterreich		

DINNER & CASINO

vom 16. bis 22. Jänner 2019

Thunfisch „mit Teriyaki gebraten“

Honig / Papaya / Wasabi

Tuna "fried with teriyaki"

Honey / papaya / wasabi



Kürbis „Cremesuppe“

Mohn Parmesan Gebäck / Kresse

Pumpkin "cream soup"

Poppy Parmesan pastry / cress



Saibling „kurz gebraten“

Sardinencreme / Würzmischung / Zucchini

Char "short fried"

Sardine cream / seasoning mix / zucchini

ODER

Heimisches Rind „in Barolo geschmort“

Topinambur / Rotkraut / Mandelbällchen

Local beef "braised in Barolo"

Jerusalem artichokes / red cabbage / almond balls

ODER

Risotto „mit Trüffel“

Flüssigem-Eigelb / Parmesan

Risotto "with truffle"

Liquid yolk / Parmesan



Apfel Crumble „mit Nüssen gebacken“

Vanille / Pistazie / Rosinen

Apple Crumble "baked with nuts"

Vanilla / pistachio / raisins