

## 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

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

### ROSEWEIN

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

### ROTWEIN

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

## DINNER & CASINO

vom 09. bis 15. Jänner 2019

### Kaninchen „Rücken geräuchert und gratiniert“

Linsen / Orangen / Bittersalat

Rabbit "Back smoked and gratinated"

Lentils / Oranges / Bitter Salad



### Weiße Bohne „Cremesuppe“

Geräucherte Entenbrust / frischer Apfel

White Beans "cream Soup"

Smoked duck breast / fresh apple



### Weißer Waller „vom Grill mit Thymian“

Bratkartoffeln / junger Spinat / Krenschaum

White Catfish "grilled with Thyme"

fried Potatoes / young Spinach / Horseradish Foam

### ODER

### Mangalitza Schwein „Ragout orientalisches gewürzt“

Topfen Gnocchi / Vanille / getrocknete Tomaten

Mangalitza Pork "Ragout Oriental spiced"

Curd Cheese Gnocchi / Vanilla / dried Tomatoes

### ODER

### Pasta „hausgemacht“

Getrocknete Tomaten / Spinat / Parmesan Sauce

Pasta "Homemade"

dried Tomatoes / Spinach / Parmesan sauce



### Pina Colada „als Törtchen serviert“

Kokos Vanilleeis / Ananas / Karamell

Pina Colada "served as a Tartlet"

Coconut Vanilla Ice Cream / Pineapple / Caramel