

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
HAUSCOCKTAIL	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
GRÜNER VELTLINER SEKT			
BRUT NATURE 36 MONATE	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	18 €
CHAMPAGNER	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	22 €
MONIN „BITTER“ MIT SODA	ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	11 €

MENÜ

ROTE BETE CARPACCIO MIT GRANNY SMITH, WALNÜSSE,
LIMONENSCHMAND UND GEBRATENE GARNELEN

• • •

BLUMENKOHLCREMESUPPE
MIT KÜRBISKERNÖL UND BROTCROUTONS

• • •

GEBRATENER SAIBLING MIT POMMERY-SENFSAUCE
UND KARTOFFEL-LAUCHRISOTTO

• • •

GEKOCHTER RINDSTAFELSPITZ IM KUPFERTOPF SERVIERT,
APFEL-KREN, SCHNITTLAUCH-SAUCE,
WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELSCHMARRN

• • •

GEWÜRZ-KAFFEEMOUSSE MIT BIRNENRAGOUT
UND VANILLESAUCE

4 GANG MIT SUPPE 80 €

4 GANG MIT FISCH 89

5 GANG 98

WEIN- & TAFELHAUS

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT GEBRATENEN SPECK UND NÜSSE	15 €
ROTE BETE CARPACCIO MIT GRANNY SMITH, WALNÜSSE, LIMONENSCHMAND UND GEBRATENE GARNELEN	25 €
KLARE RINDERBRÜHE MIT RAVIOLI, GEMÜSE UND SCHNITTLAUCH	17 €
BLUNZENSTRUDEL MIT RAHMKRAUT UND SENFSAUCE	22 €

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN, KARTOFFEL-VOGERSALAT MIT KÜRBISKERNÖL	33 €
GEKOCHTER RINDSTAFELSPITZ MIT APFEL-KREN, SCHNITTLAUCH-SAUCE, WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELSCHMARRN	32 €
ROULADE VOM SAIBLING MIT WURZELGEMÜSE UND KRENSAUCE	34 €

DESSERT

MARILLENPALATSCHINKEN 2 STÜCK.	9 €
POWIDL TASCHEN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEEIS	15 €
GEWÜRZ-KAFFEEMOUSSE MIT BIRNENRAGOUT UND VANILLESAUCE	16 €
KÄSEAUFWAHL	20 €

EINE SPEISEKARTE MIT INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE HALTEN WIR GERNE FÜR SIE BEREIT