



HOCHZEIT & FESTE & FEIERN

Vorschläge für Ihr Menü 2010

Vorspeisen:

| | |
|---|--------|
| Zartrosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und Kräuter- Vinigrette | € 6,50 |
| Tiroler Schinkenspeck mit Honigmelone garniert mit frischer Feige | € 6,50 |
| Graved Lachs angerichtet auf knusprigem Kartoffelpuffer mit Oberskren und Cherrytomate | € 7,50 |
| Pikantes Bauernsülzchen an marinierten Vogelersalat | € 5,90 |
| Knusprig gebackenes Stück vom Zander auf lauwarmen Erdäpfelsalat und Kernöldressing | € 6,50 |
| Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikumpesto und gerösteten Pignolikernen | € 5,90 |

Suppen:

| | |
|---|--------|
| Leberknödel- oder Frittatensuppe | € 2,90 |
| Grießnockerlsuppe | € 2,90 |
| Hausgemachte Knoblauchcremesuppe mit Croutons | € 3,50 |
| Vegetarische Gemüsebouillon mit Dinkelnockerl | € 3,50 |
| Weinviertler Rieslingrahmsuppe | € 3,50 |

Hauptspeisen:

| | |
|---|---------|
| Variation von verschiedenen Meeresfischen dazu bunter Reis und Frühlingszwiebelgemüse | € 16,90 |
| Norwegischer Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel angerichtet mit Sauce Bernaise und Kressekartoffeln | € 14,90 |
| Filet vom Strohschwein im Ganzen rosa gebraten in der Kräuter- Sesamkruste mit Polentataler und Gemüse der Saison | € 12,90 |

| | |
|--|---------|
| Wiener Tafelspitz mit reschem Erdäpfelsterz und wahlweise: Cremespinat, Semmelkren oder Rahmgemüse | € 12,90 |
| Perlhuhn supreme im Rosmarin saft mit Kartoffel- Lauchgratin und Wurzelgemüse | € 13,90 |
| Verschiedenes Gebackenes „Wiener Allerlei“ (Schwein, Huhn, Pute und Gemüse) mit Sauce Tartar, Thousand-Island-Sauce und Beilage nach Wunsch | € 8,90 |
| Putenmedaillons in feiner Steinpilzcreme dazu Farfalle Tricolore | € 11,90 |
| Trio von verschiedenen vegetarischen Strudeln (Gemüse-, Broccoli-, Spinat-Schafkäse) mit Knoblauchsauce, Curryrahm & Zatziki | € 8,90 |
| Rinderschmorbraten nach „Art des Hauses“ mit gebratenen Serviettenknödel, Rotweibirne und Moosbeerenkompott | € 11,20 |

Dessert:

| | |
|---|--------|
| Weißes und Dunkles Schokolademousse in der Schale serviert mit Früchten garniert | € 5,20 |
| Joghurt- Topfen- Obersnockerl auf Fuchtspiegel duett | € 5,20 |
| Palatschinke mit lauwarmen Beeren und cremigen Vanilleeis | € 5,20 |
| Frischer Früchtesalat aus Früchten der Saison | € 4,50 |
| Klassischer Eisbecher der Saison | € 5,00 |

Mitternachtssnack:

| | |
|--|--------|
| Feurige Gulaschsuppe mit Gebäck | € 4,50 |
| Französische Zwiebelsuppe | € 3,50 |
| Stockerauer Erdäpfelsuppe mit Pilzen | € 3,50 |
| Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck | € 3,70 |