

Menü I

Carpaccio vom Rind

PESTO / PECORINO / PINIENKERNE / RUCOLA

ODER

Minestrone

*

Gegrilltes Lachssteak

RISOTTO / MUSKATKÜRBIS / GRÜNES HAWAII-SALZ

ODER

Filet vom Tullnerfelder-Schwein im Speckmantel

KARTOFFELPUFFER / BLATTSPINAT / ROSMARIN

ODER

Penne

TOMATEN / GEMÜSE / BASILIKUM

ODER

Pizza Salami

TOMATE / FIOR DI LATTE / SALAMI / MAIS

*

Panna Cotta

BEERENRAGOUT / MINZE

Preis pro Person inkl. Gedeck € 38

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner ITALIC 14 € 22,00

WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Zweigelt ITALIC 13 € 26,00

WEINGUT HIRTL, POYSDORF/WEINVIERTEL

Menü 2

Beef Tartar

WACHTELEI / PARMESAN-CHILI / AVOCADO

ODER

Safran-Fischsuppe

GEMÜSE / MIESMUSCHELN

*

Risotto

KÜRBIS / BRESAOLA / KRESSE

*

Gegrillte Goldbrasse

BLATTSPINAT / KAPERNBEEREN / GETROCKNETE TOMATEN

ODER

Österreichische Bio-Beiried im Ganzen gebraten

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE / ROSMARIN

ODER

Spaghetti

PILZEN / GEMÜSE / PETERSILIE

ODER

Pizza Prosciutto

TOMATE / FIOR DI LATTE / PROSCIUTTO / RUCOLA

*

Italic Nero

HIMBEEREN / MINZE

Preis pro Person inkl. Gedeck € 48

Weinempfehlung:

Pinot Grigio 14 € 29,00

ALTURISI / FRIAUL

Hauns 13 € 35,00

ZWEIGELT, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
JOHANN SCHWARZ, ANDAU/NEUSIEDLERSEE

Menü 3

Gänseleber Creme Bruleè

PORTWEIN / HAUSGEMACHTE ZWIEBELMARMELADE / BRIOCHE

*

Apfel-Selleriesuppe

CROUTONS / SPECK

*

Hausgemachte Capelletti

GEFÜLLT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS / KÜRBIS / KRESSE

*

Branzino Filet

GEGRILLTES GEMÜSE / SAFRAN / GETROCKNETE TOMATEN

ODER

Österreichische Bio Rib-Eye im Ganzen gebraten

PETERSILIEN-RISOTTO / BABY KAROTTEN / ROSMARIN

ODER

Spaghetti

ALL ARRABIATA

ODER

Pizza Capricciosa

TOMATE / FIOR DI LATTE / BEINSCHINKEN / PILZE / ARTISCHOCKEN / PFEFFERONI

*

Dessertvariation

Preis pro Person inkl. Gedeck € 58

Weinempfehlung:

Wiener Gemischter Satz 14 € 30,00

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG

Schützner Stein 11 € 48,00

BLAUFRÄNKISCH, MERLOT

WEINGUT PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE/ NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND