

Vorschlag kleine Karte Weihnachtsfeiern 2019

Frisches Jourgebäck mit verschiedenen Aufstrichen € 2,30

VORSPEISEN:

Rosa gebratenes Roastbeef mit getrockneten Tomaten und BIO Bergkäse Raspeln € 8,50

Räucherlachscrepe mit Kräutertopfen € 8,50

Mozzarella mit Limetten-Paprika-Dressing, Vogerlsalat und Balsamico Essig € 8,50

SUPPEN: (Bitte wählen Sie zwei Suppen aus)

Maronicremesuppe mit Knuspergrammeln € 4,90

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons € 4,90

BIO Hokkaido Kürbis Cremesuppe, leicht würzig mit Ingwer und rotem Chili € 4,90

Altwiener Suppentopf € 3,50

HAUPTSPEISEN: (Bitte wählen Sie sechs Hauptspeisen aus)

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit Petersilerdäpfeln & gem. Salat € 11,20

Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein mit Pommes Frites & gemischtem Salat € 12,80

100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh
mit Cremespinat, Apfelkren und Erdäpfeln € 18,20

Medium gegrilltes BIO Flanksteak vom Waldviertler Blondvieh
mit gebratenen Steinpilzen auf BIO Rucola Salat mit BIO Bergkäse Raspeln € 18,20

Gebratene Entenbrust mit Himbeerrotkraut, Erdäpfelknöderl und Orangensauce € 16,20

Saltimbocca von der Hühnerbrust mit Erdäpfelstampf und glacierten BIO Karotten € 16,20

Gebratenes Filet von der Gut Dornau Lachsforelle
mit cremigem BIO Dinkelreisrisotto, BIO Kürbisgemüse und Kresse € 18,20

Gebratenes Gut Dornau Saiblingsfilet mit BIO Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln € 17,20

Hausgemachte Nudeln in einer cremigen BIO Hokkaido Kürbis Sauce
mit BIO Bergkäse Raspeln und Rucola € 13,20

DESSERTS: (Bitte wählen Sie 4 Desserts aus)

Lebkuchen-Schokolademousse mit „beschwipsten“ Weichseln € 6,20

Mohr im Hemd mit Nougatsauce und Schlag € 6,20

Mohnnudeln mit Beerenröster € 6,20

Maroni Tiramisu € 6,20

Apfeltarte mit Vanilleeis € 6,20

Die Speisenpreise werden auf Ihrer Tischkarte bei der Feier NICHT angeführt.