



*Vorschlag kleine Karte
Weihnachtsfeiern 2024*



Frisches Jourgebäck mit verschiedenen Aufstrichen € 2,50

VORSPEISEN:

Mit Honig und Sesam gratinierter Fetakäse auf Vogersalat und einer Granatapfel Vinaigrette € 9,50

Erdäpfelrösti mit Räucherlachs, Sprossen und Kräutertopfen € 10,20

Rosa Roastbeef mit Feigen-Balsamico-Vinaigrette, Parmesanchips und hausgebackenem Brot € 10,90

SUPPEN: (Bitte wählen Sie zwei Suppen aus)

Maronicremesuppe mit Knuspergrammeln € 6,50

Cremesuppe vom BIO Bergkäse und BIO Lauch mit hausgemachten BIO Croutons € 6,50

BIO Hokkaido Kürbis Cremesuppe, leicht würzig mit Ingwer und rotem Chili € 6,50

BIO Rindssuppe mit dem mitgekochten BIO Wurzelgemüse
und wahlweise: Leberknödel, BIO Fritatten **ODER** BIO Grießnockerl € 4,60

HAUPTSPEISEN: (Bitte wählen Sie sechs Hauptspeisen aus)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit BIO Petersilerdäpfeln & gemischtem BIO Salat € 14,80

Von der Pute € 16,40

Cordon Bleu vom Schwein mit BIO Pommes Frites & gemischtem BIO Salat € 17,30

Von der Pute € 18,20

100% BIO Tafelspitz vom Waldviertler Blondvieh mit BIO Cremespinat, BIO Apfelkren und BIO Braterdäpfeln € 21,90

Altwiener Zwiebelrostbraten mit BIO Braterdäpfeln, BIO Wurzelgemüse und BIO Röstzwiebeln € 20,70

Gebratene Entenbrust mit Himbeerrotkraut, Erdäpfelknöderl und Orangensauce € 20,80

Gebratene Maishendlbrust mit cremigem Steinpilzrisotto und BIO Brokkoliröschen € 19,70

Gebratenes Filet von der Gut Dornau Lachsforelle mit hausgemachten BIO Kürbis Gnocchi € 20,70

Gebratenes Gut Dornau Saiblingsfilet mit BIO Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln € 20,70

BIO Kürbislasagne mit BIO Bergkäse und BIO Rucola € 16,40

DESSERTS: (Bitte wählen Sie vier Desserts aus)

Lebkuchentiramisu mit Punschkirschen € 8,30

Latte Macchiato Parfait mit Zwetschkenröster € 8,30

Marzipan – Mohn – Mousse mit Himbeeren € 8,30

BIO Apfelstrudel mit Vanillesauce € 8,30

Warmer BIO Milchreis mit Zimt und Amarena Kirschen € 8,30

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