

WOCHENKARTE VOM EDELWEISS

A SUPPER'L

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WILD-NOCKER'L UND GEMÜSEWÜRFEL

€ 4,90

A VORSPEIS

FLUSSKREBSSCHWÄNZE IN KRÄUTERN UND
KNOBLAUCH GEBRATEN AUF RAHM-GURKENSALAT

€ 9,90

A HAUPTSPEIS

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF ERDÄPFELRÖSTI
MIT GLASIERTEM HONIG-APFELSPALTEN

€ 13,90

CORDON BLEU „MERAN“

GEBACKENES PUTENSCHNITZEL MIT MOZZARELLA, BASILIKUM
UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN GEFÜLLT
AUF MEDITERRANEM ERDÄPFELSALAT

€ 15,90

GEBRATENES ZANDERFILET IN BRAUNER KAPERNBUTTER,
MIT MARINIERTEM GEMÜSE UND SALBEINUDELN

€ 17,90

OSSO BUCO

GESCHMORTE KALBSHAXENSCHNITZEN
IM WURZELGEMÜSE-NATURSAFT'L MIT SERVIETTENKNÖDEL

€ 19,90

A NACHSPEIS

ERDBEERKNÖDEL IN KÜRBISKERN-BUTTERBRÖSEL
MIT VANILLEEIS

€ 6,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEIN

2009 SAUVIGNON BLANC „WOLFSBACH“

Weingut Sommer, Donnerskirchen, Burgenland, 12,5 %

Glas 0,2lt € 6,50 Flasche 0,75lt € 24,00

ROTWEIN

2005 „HORDO CUVEE“ (Barrique)

Cuvee' aus Cabernet Sauvignon & Merlot, kräftig und granatrot, 14 %

Weingut Andreas Ebner, Pecs, Südungarn, Qualitätswein

Glas 0,2lt € 7,90 Flasche 0,75lt € 29,00