



Alt-Wiener Küche

vom 09.11. bis 26.11.2017

UNSERER BESONDERER TIP AUS DER WACHAU, DER MARILLEN-REGION!

Erlesener Marillennektar, von „Wieser“
- dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle 0,4 l | 4,20 €

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

0,3 l | 5,90 €

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

2015 Grüner Veltliner L+T
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

0,1l 3,50 € 0,75 l 22,50 €

2013, Chardonnay Classic
Weingut Wieninger, Wien Österreich

0,1l 3,50 € 0,75 l 22,50 €

2013 Aumann, Classic Cuvée
Weingut Leo Aumann, Thermenregion, Österreich

0,1l 3,10 € 0,75l 21,50 €

Suppe & Vorspeise:

Wiener Erdäpfelsüperl

mit Gemüsewürfeln und gebratenen Steinpilzen,
im Weckglas serviert.....4,50 €

Tafelspitzsüßlerl

in milder Marinade mit Vogerlsalat,
Paradeiser und Kürbiskernöl.....10,50 €

Empfehlung des Küchenchefs:

Rehrücken auf Portweinsauce

mit Steinpilzen, dazu Speckfisolen
und Grießtaler28,00 €

Desserts:

Hausgemachte Sachertorte

auf Marillenspiegel, dazu Walnusseis.....8,50 €

Palatschinken

mit hausgemachtem Wachauer Marillen-
kompott in Vanille Royal.....6,50 €

Hauptspeisen:

Gebratene Blunzenradl

auf Rahmsauerkraut, dazu karamellierte
Apfelscheiben und Karoffelpüree.....10,50 €

Rindsgulasch „Esterázy“

in Rahmsauce mit Gemüsestreifen,
Kapern und Salzerdäpfel.....13,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

gebraten in Weihenstephaner Fassbutter,
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat.....18,50 €

Zanderfilet auf Kürbisrisotto

dazu Weißwein-Schaum vom „Grüner
Veltliner“ und Schmorparadeiser.....16,50 €

Krautfleckerl (vegetarisch)

im Reindl serviert.....8,50 €