

Himmliches Menü

Weihnachten mit Schick - 24. Dezember 2008

Timbale vom Saibling
in Tomatengelee
auf Kaviar-Dillcreme und Wachtelei
13,50

Consommé von Steinpilzen
mit Petersilien-Briocheterrine
4,00

Rosa gebratene Flugentenbrust
auf glacierten Maroni und Schalotten
mit Sesam-Kohlsprossen
und Kartoffel-Rohschinkengratin
22,00

Pochierte Glühweinkirne
mit Maronimousse und Brombeerragout
oder

Österreichischer Käse
8,00

Himmliches Menü

42,00

Als Aperitif empfehlen wir:

„Weißburgunder Sekt“
Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland
4,80

Chardonnay „Classic“ 2007
Weingut Wieninger
Stammersdorf, Wien

Blaufränkisch 2006
„Johanneshöhe“
Weingut Prieler
Schützen/Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland

Beerenauslese 2006
Weingut Martin Pasler
Jois, Neusiedlersee-Hügelland

Himmliches Menü
mit Weinbegleitung und Mineralwasser

54,00

Inklusive Couvert!

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

