

Unsere Weinempfehlungen:

Offener Weißwein °

aus unserer Weinkarte
nach Wahl

Glas 1/8 l € 5,00

Offener Rotwein °

aus unserer Weinkarte
nach Wahl

Glas 1/8 l € 5,50

Beerenauslese °

Weingut Esterházy, Eisenstadt, Neusiedlersee

Glas 5 cl € 5,40

Flasche 0,375 l € 32,00

4-gängiges Menü pro Person € 41,00

**mit Weinbegleitung und
1 Flasche Mineralwasser
pro Person € 55,00**

**Das Team des Hotels & Restaurants Stefanie
wünscht einen schönen Abend und guten Appetit!**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose / H: Schalenfrüchte

L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Wien, im Oktober 2019

Herbst-Schmankerl

Duett von der Gans

Geräucherte Gänsebrust und Gänseleberpraline
auf Salat von der Stangensellerie,
mit salzigem Kürbiskernkrokant ^{G,L,O}

€ 13,90



Pastinakencremesuppe

mit Kürbiskern-Blätterteiggebäck ^{A,C,G,L}

€ 5,90



Rosa gebratene Hirschkronen

auf Preiselbeerjus,
dazu Schwarzbrotknödel und glacierte Maroni ^{A,C,G,L,O}

€ 25,90

oder

Gebratener Seeteufel

mit Polentaplätzchen,
Chioggia-Rübe und Kernölschaum ^{A,D,G,L}

€ 21,90

Für Vegetarier:

Gebackenes Kürbis-Cordon Bleu
mit Kräuterkartoffeln und Sauce Tyrolienne ^{A,C,G,M,O}

€ 14,90



Kürbiskuchen vom Blech

auf Birnencarpaccio, mit Maroni-Eis ^{A,C,G,H}

€ 8,90