

Feiertagsschmaus

ab 25.12.2022

Kürbis - Cremesuppe vom Hokkaido
mit Kernölschaum, gerösteten Kürbiskernen
und hausgemachtem Sesam-Grissini

(A, G, L)

Rinderbraten vom premium Jungstier
in feiner Rotweinsauce vom Zweigelt,
mit hausgemachtem Serviettenknödel
& in Butter glasierten Karotten
aus dem Marchfeld

(A, C, G, L, O)

Medaillons von der Landschweinlende
zart-rosa gebraten, auf feiner Pfeffer-Rahmsauce
mit Kartoffel-Wedges

(A, G, L, O)

Wildragout vom österreichischen Dammhirsch
mit handgeschnittenem Wurzelgemüse, Preiselbeeren
und hausgemachten Kräuterspätzle

(A, C, O, L)

Dazu empfehlen wir

Cuvee „Kleine Sünde“

Weingut Leberl, Leithaberg DAC

Chardonnay Heideboden

Weingut Keringer, Neusiedlersee DAC