

Bierkultur und Küche mit Tradition –
im Herzen von Wien



W O C H E N S C H M A N K E R L N

26. Juli 2010 – 31. Juli 2010

		EURO
<i>Glas Sekt mit Holundersirup</i>	0,1	4,55
<i>Glas Prosecco</i>	0,1	3,35
<i>Glas Schilcher Frizzante</i>	0,1	3,70
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>		3,90
<i>Lachs – und Zanderfilets mit Gemüse, Erdäpfeln, frischen Kräutern, Weißwein und Olivenöl in einer Alufolie schonend gegart</i>		15,80
<i>Gegrillte Maishendelbrustspießchen auf mediterranem Salat, mit Mozzarellawürfeln und Basilikumpesto</i>		14,80
<i>Schweinsrückenschnitten „Pariser Art“, serviert mit Erdäpfel – Blattsalat</i>		12,80
<i>Feta im Zucchini mantel gebraten, auf bunten Blattsalat mit Erdäpfelstroh, dazu Kräuterdip</i>		10,80
<i>Cevapcici mit Pommes frites und Zwiebelsenf</i>		9,80
<i>Brett 'hause mit Geselchtem, Schweinsbraten, Landschinken, Käse, Grammelschmalz, Gurkerl, Kren und Zwiebelringen</i>		9,50
<i>Waldbeerparfaitpalatschinken mit Schlagobers</i>		5,50

WEINEMPFEHLUNG:

<i>Morillon 2009, Weinhof Kugel, Grassnitzberg, Südsteiermark</i>	1/8	3,10
<i>Zweigelt Classic 2009, Rotweingut Maria Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</i>	1/8	3,30

Wir wünschen guten Appetit!