

Bierkultur und Küche mit Tradition –
im Herzen von Wien



WOCHENSCHMANKERLN

30. Jänner 2012 – 04. Februar 2012

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>Glas Zweigelt Rosé Frizzante, Weinbau Johann Wunderer,</i>	0,1	3,50
<i>Bierol (Schladminger Märzen mit Schuß Aperol)</i>	0,3	3,50
<i>Waldviertler Stoßsuppe mit Erdäpfelwürfeln</i>		3,90
<i>Kaiserschnitzel (Kalb) mit Zitronen-Kapern-Oberssoße, dazu glacierte Zuckererbsen und Schinkenreis</i>		19,50
<i>Natur gebratene Goldbrasse mit Petersilienerdäpfeln und Knoblauchbutter</i>		16,90
<i>Gebratene Schweinsrückentascherln (gefüllt mit Schafkäse, Pfefferoni und Rohschinken) dazu Brokkoli, Zapfenkroketten und Naturjus</i>		14,80
<i>In Thymianpanier gebackene Lammleberstreifen, auf buntem Blattsalat mit Erdäpfelstroh, dazu Gurkenrahm</i>		12,90
<i>Gösser Bierfleisch: Rind - und Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Paprika & Speck in dunkler Biersoße geschmorrt, mit Semmelknödel</i>		10,50
<i>Zwiebel – Lauchkuchen auf Paradeisscheiben, mit Basilikumpesto</i>		9,30
<i>Topfenschaumnockerln mit Karamellsoße</i>		5,80
<u>WEINEMPFEHLUNG:</u>		
<i>Frühroter Veltliner, Weingut Wunderer, Ebersbrunn, NÖ</i>	1/8	3,30
<i>St. Laurent 2009, Weingut Dopler, Tattendorf, Thermenregion</i>	1/8	3,70

Wir wünschen guten Appetit!