

Menü Spezial

Sekt mit Mangosaft

**Carpaccio vom Rindsfilet
und der Roten Beete**
mit feiner Salatgarnitur
Toast und Butter

Orangen- Lauchrahmsüppchen
mit Kartoffelchips

Zanderfilet im Kartoffelmantel
an einer Schnittlauchsauce
und Frühlingsgemüse

Steak vom heimischen Mastochsen
in der Kräuterkruste
an einer Rotweinsauce
Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

„Dessertvariation“
Schmankerl aus der Patisserie

Preis pro Person und Menü inklusive Aperero Euro 57,30

Passende Weine zum Menü

Grüner Veltliner „Alte Rebe“ € 26,30

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich
Bouquet nach zarter Walnuss umrahmt
von rauchigen Komponenten.
Langer pfeffriger Abgang.

Phantom € 40,90

Cuvée aus BF, M, CS, SY
Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz, Mittelburgenland
Diese große Cuvée hat eine dunkelgranatrote Farbe,
eine vielschichtige, interessante Nase
mit Waldbeer-Preiselbeer-Note,
feine Röstaromen aus der 18-monatigen Barrique-Lagerung,
runde, elegante, dichte Cassis-Brombeer-Frucht,
sehr finessenreich und vollmundig
mit langem Abgang.