

# Wochenkarte

Winterzeit im Salzberg:

EUR

Marillenschnaps von Gölles 4,50

Glühwein vom Zweigelt 3,30

∞ ∞ ∞

Rosa gebratenes Entencarpaccio 10,20  
mit Kürbisschaum und Preiselbeeren

Gegrillter Halloumi 8,70  
mit pikantem Feigensalat und Humus

∞ ∞ ∞

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Zitronen-Thymiannockerl 4,30

∞ ∞ ∞

Karreerose vom Mangalica-Schwein 13,20  
mit cremiger Polenta und roten Rüben

Boeuf "Stroganoff" 14,50  
mit Creme-Champignons und Butterreis

Garnelen-Zitronengras-Spieß 13,50  
mit gedämpftem Lauch und zerlei Risotto

Hausgemachte Ravioli "Nero" 9,80  
mit Kren-Topfenfülle auf Safransauce und Rucola

∞ ∞ ∞

Schoko-Cupcake mit Obershaube und Vanilleparfait 5,80

"Bsoffener" Kapuziner mit Schönbrunner-Bratapfel 5,80

## Unsere Weinempfehlung:

**Junger Gelber Muskateller 2011, WG Kletzer, Bad Pirawarth/NÖ 3,50**

Strahlendes Strohgelb mit lichtgrünen Reflexen, fruchtig würziger Duft, Aromen nach Paprika, Johannisbeeren, würzige Muskatnoten. Ideal zu leichten Fleischgerichten und Fisch

**Cuvée Classic 2010, WG Leopold Aumann, Tribuswinkel-Thermenregion 3,50**

Cuvée aus den Rebsorten Zweigelt, Portugieser und Merlot. Ideal für Liebhaber von jugendlichen Rotweinen, mit einer perfekt auf den Punkt gereiften rotbeerigen Nase mit saftiger Struktur.