

# EMPFEHLUNG DER WOCHE

## APERITIF | BIER | WEIN

**Frizzante** | Weingut Humer | ein prickelndes Erlebnis | NÖ  
Glas 0,1 lt. 3,9

**Bier des Monats:** Hofbräu Kaltenhausen | **Winterbock** | malzig-würzig, gehaltvoll & extraktreich |  
Alc. 7,1 % | Stw. 16,2°  
0,33 lt. 3,4 | 0,5 lt. 4,4

**Wein des Monats:** Grüner Veltliner **Alte Reben DAC 2017** | klassisch, pfeffrig, leichte Tabaknote |  
Weingut Dürnberg | NÖ  
1/8 lt. 3,9 | 0,75 lt. Flasche 23,-

**Heideboden** – Zweigelt 2015 | Weingut Moser | Robin rote Farbe, fruchtig, gehaltvoller Körper | Burgenland  
1/8 lt. 3,9 | 0,75 lt. Flasche 23,-

**Cider von Stibitzer** | erfrischender Apfelwein aus Österreich | Flasche 0,33 lt. 3,9

**Hopfen-Zitrus-Gin** | erfrischender Longdrink mit Bombay Sapphire Gin und Zipfer Hopfenlimonade 9,4

### Alkoholfreier Aperitif

**Zipfer Hops** | alkoholfrei | fruchtig-zitronige Hopfenlimonade | Flasche 0,33 lt. 3,5

★ **Original Sporer-Orangenpunsch** | Likör- & Punschmanufaktur aus Salzburg 0,25 lt. 4,5 ★

★ **Glühwein** 0,25 lt. 4,5 ★

## SPEISEN

Rindssuppe mit gebackenem Leberknödel <sup>acglm</sup>  
4,-

Lachstartar auf Erdäpfelrösti, serviert mit mariniertem Blattsalat und Dill-Sauerrahm <sup>dgmo</sup>  
12,-

*Vegetarisch:* Spinatknödel mit brauner Butter, frischem Parmesan und mariniertem Blattsalat mit bunten Karotten <sup>acgmo</sup>  
12,-

Schweinestelze mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bratensaft <sup>acgmo</sup>  
13,3

Gebratene Hühnerbrust auf würziger Pfefferrahmsoße mit Erdäpfelgratin und gegrilltem Maiskolben <sup>aglmo</sup>  
15,3

Lebkuchenparfait mit warmen Weichseln, Schlagobers und weihnachtlicher Garnitur <sup>acegho</sup>  
7,-

\* \* \*

Es kochen für Sie: Küchenchef André Woblack mit Souschef Peter Bernroider, Andreas, Silvia, Tibor und Armin unser Lehrjunge,  
zur weiteren Hilfe Andrea, Barbara, Konstantinos und Martin.

Es servieren für Sie: Antonia, David, Ioannis, Josef, Rachid, Karl, Kostas, Martin, Miki, Uschi und Maria unser Lehrmädchen

