

## **Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!**

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.

Mittlerweile bereits in der achten Generation!

Und die neunte ist auch schon geboren..

Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.

Wir bedirnen Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.

Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner, bei uns sind Sie immer richtig.

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration, des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.

Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.

Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.

Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!

Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,00 EUR je angefangene Stunde.

Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter [www.hotelneuwirt.de](http://www.hotelneuwirt.de)

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.

Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.

Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.

Bei **Menüs ab 40 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

# *Menüvorschläge Frühling*

*Von 1.3.2021 bis 15.6.2021*

*Beginnen Sie Ihr Fest  
doch mit einem Aperitif*

*Sie können ihn bei schönem Wetter  
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

*Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.*

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

*Sekt oder Prosecco*

*Sekt oder Prosecco Orange*

*Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup*

*Campari, Campari Soda oder Campari Orange*

*Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich*

*Lillet, Berry, Lillet Vive*

*Aperol Sprizz, Hugo*

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

*(maximal 5 zur Auswahl)*

*Grissini mit Parmaschinken*

*Garnelen mit süßer Chillisoße*

*Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel*

*Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße*

*Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips*

*Gebratene Rehplanzerl mit geschmortem Spitzkohl*

*Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian*

*Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung*

*Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat*

*Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat*

*Scampi mit Ananaschutney*

*Für Fingerfood berechnen wir 3.00 € pro Stück.*

# **Menuauswahl**

## **Suppen**

- Lebernockersuppe 3.90*
- Pfifferlingrahmsuppe 5.90*
- Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 4.50*
- Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele 4.30/ 7.90*
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 4.30*
- Pfannkuchen- **oder** Grießnockersuppe 3.90*
- Bratnockersuppe 3.90*

## **Hauptgerichte**

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 16.90*
- Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 18.90*
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 19.80*
- Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 11.90*
- Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 18.90*
- Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 16.90*
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 17.90*
- Rehgulasch in Wacholderrahmsosse mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 19.80*
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 20.90*
- Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 13.90*
- Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln 19.80*
- Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 19.80*

## **Desserts**

- Apfelstrudel mit Vanilleeis 5.50*
- Amaretto-Parfait auf Beerenspiegel 5.90*
- Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 5.90*
- 3erlei Sorbets mit Früchten & Orangen Zucker 5.90*
- Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 5.90*
- Bayerische Creme mit Himbeermark 5.90*
- Panna Cotta mit Erdbeersorbet 5.90*
- Mousse au Chocolat 5.90*

## **Menü 1**

*In Olivenöl pochierte Rinderlende auf Rucolasalat*

\*\*\*\*\*

*Geschäumte Frühlingskräutersuppe mit Safrannockerl*

\*\*\*\*\*

*Zanderfilet gebraten auf Bärlauch-Risotto mit weißem Spargel & Portweinbutter  
oder*

*Saftiges Tournedo vom Angusrind & Riesengarnele gegrillt  
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Blattspinat mit Kartoffelgratin  
oder*

*Medaillons vom Schweinefilet in Mangold gebraten  
an Barolojus mit 2erlei Petersilienpüree*

\*\*\*\*\*

*Dessertteller nach Art des Hauses  
oder*

*Panna Cotta mit Erdbeeren*

*44,80 € (ohne Vorspeise 38,80 €)*

## **Menü 2**

*Frühlingsalat  
mit gebratenem Parmaschinken & Weißbrotcroûtons an Balsamicodressing*

\*\*\*\*\*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen*

\*\*\*\*\*

*Saiblingsfilet auf Artischocken-Tomatengröstl mit Beurre Blanc & Risoléekartoffeln  
oder*

*Tournedo von der Kalbslende mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln  
oder*

*Schweinefilet mit Waldpilzhaube an Bärlauchschaum auf Papardelle mit jungem Lauch*

\*\*\*\*\*

*3erlei Sorbets mit frischen Früchten & Orangenzucker  
oder*

*Variation von Rharbarber, Vanille & Mascarpone*

*45,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)*

### **Menü 3**

*Rosa gebratene Entenbrust  
mit Austernpilzen an Frühlingsalat mit Himbeerdressing*

\*\*\*\*\*

*Rinderconsommé mit getrüffeltem Kalbsbratstrudel*

\*\*\*\*\*

*Rinderlende auf weißem Pfefferschaum  
mit Polenta und Keniabohnen*

oder

*Zanderfilet gebraten mit Rosmarinpüree & Ratatouille*

oder

*Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus  
auf weißem Spargel mit Petersilienrösti*

\*\*\*\*\*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

oder

*Tiramisu mit Erdbeersorbet*

38,90 € (ohne Vorspeise 31.90 €)

### **Menü 4**

*Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren*

\*\*\*\*\*

*Bärlauchcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln*

\*\*\*\*\*

*Lammhaxerl*

*an Rosmarinjus mit Schmorgemüse*

oder

*Röllchen vom Kalbsrücken mit Pecorino gefüllt  
an Salbeijus mit Tomaten-Tagliatelle*

oder

*Wolfsbarsch & Scampi gebraten auf Spargel-Risotto mit Rieslingschaum*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerenragout*

oder

*Schwarzwälder Kirschtörtchen mit weißem Schokoladeneis*

45,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

## **Menü 5**

*Mild gebeizter Wildwasserlachs  
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln & zweierlei Spargel*

\*\*\*\*\*

*Samtsuppe vom Sauerampfer mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Seeteufel & Scampi auf Couscous mit Zuckerschotenstroh  
oder*

*Rinderfilet mit Pfefferkruste, Kartoffelrösti & gebratenen Kräuterseitlingen  
oder*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Beerenjus mit Maisplätzchen & Pak Choy*

\*\*\*\*\*

*Pina Colada-Eis auf Ananas-Carpaccio mit Kokosschaum  
oder*

*Crème Caramel mit exotischem Früchteragout & Bananeneis*

46,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

## **Menü 6**

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Dressing  
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel*

\*\*\*\*\*

*Brunnenkressesuppe mit Seeteufelmedaillons*

\*\*\*\*\*

*Kalbsrückensteak auf Madeirajus  
mit Zitronen-Gnocchi & buntem Spargelgemüse  
oder*

*Doradenfilet gebraten auf Asia-Pfannengemüse mit Korianderrösti  
oder*

*Schweinefilet unter der Morchelhaube auf Kräuterjus  
mit Lauch-Ricotto-Ravioli & gebackenen Zucchini Blüten*

\*\*\*\*\*

*Topfenschaum mit Mangosoße  
oder*

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel  
auf frischem Erdbeerragout*

42,80 € (ohne Vorspeise 36,80 €)

## **Menü 7**

*Frühlingssalat mit Frisee,  
weißem & grünem Stangenspargel & pochiertem Wachtelei*

\*\*\*\*\*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarkklößchen*

\*\*\*\*\*

*Seezungenröllchen in der Papilott gegart auf Curryschaum mit Duftreis & Sprossengemüse  
oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus  
mit Artischocken-Tomaten-Gemüse & Risolékartoffeln*

*oder*

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Frühling Kräuterschaum  
mit Karotten-Tagliatelle & gebratener Grießschnitte*

\*\*\*\*\*

*Passionsfruchtcreme auf Mango-Carpaccio*

*oder*

*Nougat-Topfenknödel*

*47,80 € (ohne Vorspeise 41,80 €)*

## **Menü 8**

*Bunte Salatspitzen mit gebratenem Pulpo-Kartoffelgröstl  
an Balsamicodressing mit Baguette*

\*\*\*\*\*

*Gurken-Gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
an Basilikumschaum mit Gnocchi & Ratatouille*

*oder*

*Zanderfilet mit gebratenen Würfelpommes & Spargel-Tagliatelle*

*oder*

*Schrobenhausener Stangenspargel mit Schweinefilet,  
neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

\*\*\*\*\*

*Schoko-Brownie mit Kokoseis*

*oder*

*Weißes Schokoladentörtchen  
mit marinierten Blaubeeren und Haselnusskrokant-Eis*

*42,80 € (ohne Vorspeise 36,80 €)*

***Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl  
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.***

***Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen gerne  
selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 1,50 EUR pro Person.  
Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 3,00 EUR pro Stück.***



# **Bayrisches Buffet**

*(ab 30 Personen)*

**39,00 € pro Person**

**33,00 € ohne Vorspeisenbuffet**

## **Vorspeisen**

*Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,  
Geräucherte Makrele, Forelle und Lachsforelle  
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl  
Griebenschmalz, Radi & Radieschen  
Brotkorb*

\*\*\*\*\*

## **Suppen (eine zur Wahl)**

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl  
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl  
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

\*\*\*\*\*

## **Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)**

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,  
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz  
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße  
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen  
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)*

## **Beilagen (4 zur Auswahl)**

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,  
Spätzle, Reis, Blaukraut, Kartoffelsalat, Speckkrautsalat,  
Tomatensalat und Gurkensalat, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## **Desserts**

*Bayerische Creme mit Himbeermark,  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne, Obstsalat,  
Zwetschkenknödel mit Vanilleeis  
Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Käsebrett mit Brotkorb*

## **Büfett**

*(ab 30 Personen)*

**43,00 € pro Person**

**zusätzlich der mit \* gekennzeichneten Gerichte 47,00 € pro Person**

### **Vorspeisen**

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Geräucherter Lachs- & Forellenfilets,  
Pfeffermakrelen & Schillerlocken mit Sahnemeerrettich  
Kalbfleisch-Pastete mit Soße Cumberland  
Parmaschinken mit Melone  
Grönlandkrabben mit Cocktailsoße\*  
Geräucherter Aal mit Zitronenfilets\*  
Geräucherte Entenbrust mit Mangofächer\*  
Bündnerfleisch mit Zitronendressing\**

\*\*\*\*\*

### **Suppen (eine zur Wahl)**

*Festtagssuppe  
Petersilienwurzelschaumsuppe  
Klare Tomatensuppe mit Parmesanklößchen  
Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons  
Tafelspitzbouillon mit Kräuternockerl  
Brunnenkressesuppe*

\*\*\*\*\*

### **Kalte Hauptgerichte**

*Hähnchenbrust & Kasseler Lendchen  
Schweinemedallions mit Früchten garniert  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und gefüllten Eiern garniert  
Prager Schinken & Schwarzwälder Schinken mit Cornichons  
Rohkostsalat mit verschiedenen Dips  
Geflügelsalat & Rindfleischsalat  
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat\*  
Tournedos vom Rinderfilet mit Früchten garniert\*  
Schweinefilet im Blätterteigmantel\**

## **Warme Hauptgerichte** **(2 Gerichte zur Auswahl)**

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat*  
*Züricher Geschnietzeltes mit Champignons, Berner Rösti und Blattsalat*  
*Rehshlegel in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut, Preiselbeerbirne*  
*Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln*  
*Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse mit Kartoffelcrêpes*  
*Rinderlende auf roter Pfeffersauce mit Kartoffelroulade und Bohnenbündel\**  
*Rehlendchen rosa gebraten auf Hagebuttenrahm mit Walnußspätzle und Brokkoli\**  
*Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce mit Orangennudeln und Gemüsekörbchen\**  
*Schweinefilet mit Waldpilzkruste auf Kartoffelravioli an Lauch-Thymiansauce\**  
*Wolfsbarschfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit Petersilienwurzelschaum und feinem Gemüse\**  
*Seezungenfilet gebraten auf Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse\**

## **Desserts**

*Obstsalat mit exotischen Früchten*  
*Bayerische Creme mit Himbeermark*  
*Orangen-Tiramisu, Topfenpalatschinken*  
*Griessflammerie mit Pflaumenkompott*  
*Bananenmousse mit Mokkasofe*  
*Apfelstrudel mit Vanillesofe*  
*Eisbombe mit Tischfeuerwerk\**  
*Obstbeignets mit weißer Schokoladensoße\**  
*Käsebrett mit blauen Trauben und frischer Brotauswahl*

# ***Mediterranes Büfett***

*(ab 30 Personen)*

**45,00 € pro Person**

## ***Vorspeisen***

*Gegrilltes mariniertes Gemüse  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen  
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips  
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum  
Ruccolasalat mit frischem Parmesan  
Getrocknete Tomaten & Oliven  
Meeresfrüchtesalat  
Ciabatta und verschiedene Baguette*

\*\*\*\*\*

## ***Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)***

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle  
Kalbslendchen mit Balsamicoreduktion  
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus  
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste  
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter  
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle  
Gemüselasagne*

## ***Beilagen (4 zur Auswahl)***

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten  
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt  
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Safran-Risotto  
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## ***Desserts***

*Tiramisu, Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Obstsalat mit exotischen Früchten  
Mandelcrêpes mit Sabayone  
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

## **Weißwein 0,75 Liter**

- Weißburgunder 2019** 17.90  
Weingut Wechsler – Rheinhessen  
*In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!*
- Chardonnay Sätzen 2019** 17.90  
Weingut Fritz - Wagram  
*Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.*
- Riesling Gutswein 2018** 25.90  
Weingut Knewitz – Rheinhessen  
*In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.*
- Wiener Gemischter Satz 2018** 23.90  
Weingut Wieninger -Wien  
*mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.*
- Grüner Veltliner Classic Sätzen 2019** 23.90  
Weingut Hummel – Weinviertel  
*trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze*
- Riesling vom Urgestein 2019** 25.50  
Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal  
*Weißer Pfirsich, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.*
- Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2018** 31.50  
Weingut Neumeister - Steiermark  
*Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.*

<b>Silvaner 2018</b>	23.90
<i>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</i>	
<i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i>	
<b>Weissburgunder 2015</b>	24.90
<i>Weingut Salwey - Baden</i>	
<i>gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.</i>	
<b>Riesling Reiterpfad 2015</b>	39.80
<i>Weingut von Winning - Pfalz</i>	
<i>Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Struktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.</i>	
<b>Rosé 2016 Cuvée (ZW/BF/CS)</b>	15.90
<i>Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum</i>	
<i>Erdbeeren, Kirschen &amp; Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.</i>	
<b>Silvaner 2018</b>	23.90
<i>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</i>	
<i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i>	
<b>Weissburgunder 2015</b>	24.90

## **Rotwein 0,75 Liter**

- Blaufränkisch 2017** 19.80  
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum  
*Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.*
- Merlot 2018** 20.90  
Weingut Bender - Pfalz  
*Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.*
- St. Laurent Waldgärten 2018** 24.90  
Weingut Paffl - Weinviertel  
*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.*
- Zweigelt Reserve 2017** 24.90  
Weingut Hummel  
*trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.*
- Wiener Trilogie 20116** 29.80  
Weingut Wieninger - Wien  
*Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.*
- Lagrein 2018** 31.90  
Kellerei Tramin - Trentino, Südtirol  
*Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezentes und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.*
- Spätburgunder Käsleberg 2015** 26.90  
Weingut Salwey - Baden  
*Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.*

<p><b><i>Incognito Cuvée 2015</i></b></p> <p>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</p> <p><i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i></p>	19.80
<p><b><i>Blaufränkisch Leithagebirge 2013</i></b></p> <p>Weingut Kollwentz - Burgenland</p> <p><i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i></p>	43.00
<p><b><i>Spätburgunder »S« Tradition 2011</i></b></p> <p>Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz</p> <p><i>typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.</i></p>	38.90



## *Aperitif*

*Prosecco*  
*Aperol Sprizz*  
*Spanema (alkoholfrei)*

## *Weißwein*

*Wiener Gemischter Satz 2013*

*Weingut Wieninger - Wien*

*mürbe Apffel Frucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,  
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,  
gelber Apfel im Abgang.*

## *Rotwein*

*St. Laurent Waldgärten 2012*

*Weingut Grassl - Weinviertel*

*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig,  
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang*

*Biere, alkoholfreie Getränke*

*Gerolsteiner Gourmet*

## *Beispiel-Menü*

*Festtagssuppe*

*oder*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Röllchen vom Kalbsrücken*

*gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus  
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse*

*oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste  
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln*

*oder*

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsoble  
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerenragout*

*oder*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

*Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl*

*Für Ihre Notizen:*