

Speisekarte

ALS APPETITTANREGER EMPFEHLEN WIR

Champagner Platin 1 ^{er} Cru Maillart 0,375 l	31,-
Pink Hugo (Hollersirup, Wermut, Prosecco, Minze)	7,-
Prosecco Ruggeri 0,1 l	5,-
Rose Frizzante 0,1l Wagentristl	5,-
Sherry Manzanilla von Hidalgo	5,-
Campari Soda/Orange	5,-
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,-
Uttendorfer Pils 0,3 l	4,-
Pfiff Stiegl Zwickl	3,20
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,-
Wermut von Schwarzer 5 cl	5,-

Vorspeisen

Sashimi vom Bachsaibling,
Guacamole, spicy Marille
16,-

Würziges Beef Tatar
mit Wachtelspiegelei und Blattsalat
15,-

Jourgebäck per Stück
1,50

KIRCHENWIRT
St. Michaelen

Suppen

Kalte Tomaten-Melonensuppe mit Oregano 5,-
mit Aberseer Schaffrischkäse 8,-

Karotten-Ingwercremesuppe
5,-

Rindsuppe mit Frittaten
5,-

Salat & Pasta

Bunte Blattsalate mit Hausdressing
4,-
mit Olio extra vergine
4,50

Tagliolini mit Paprika & Pesto, Parmesan und
gebratenen Calamaretti
18,-

Eierschwammerl a la Creme mit Serviettenknödel
18,-

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rehnusserl
Preiselbeerjus, Sellerie, Broccoli, Serviettenknödel
24,-

Rosa gebratene Entenbrust
Lavendel-Honigjus, Karotte, Marille, Schupfnudeln
24,-

Steirisches Maishendl in Butterschmalz gebacken
Petersilkartofferl, Preiselbeeren
17,-

Gebratenes Reinankenfilet
Fenchel, Zitronen beurre blanc, Risotto
22,-

Filet vom Bachsaibling kross gebraten
Gebratenes Salatherz, Eierschwammerl, knusprige Kartoffel
24,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT IMMER TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation
15,-

Terrine von der Valrhonasschokolade
Mangosorbet
11,-

Vanille & Himbeere
Mousse und Sorbet
11,-

Flaumige Topfenknödel, Marillenröster
Marillensorbet
11,-

Französische Käseauswahl klein
13,-

Französische Käseauswahl groß
16,-

3 Kostgläser Wein zum Käse
6,-

Beerenauslese 2017
Weingut Kracher, Neusiedlersee 4cl
5,-

Speziell zur Schokolade:
Portwein ruby select 4cl
Taylor's
5,-