

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

Poelierte Seeforelle,
mediterranes Gemüsetatar, Krebsenschaum
16,-

Carpaccio vom Rindsfilet
Olivenöl, Pesto, Parmesan und Blattsalat
15,-

Jourgebäck per Stück
1,60

KIRCHENWIRT
Steinwäldchen

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 5,-
mit Kernen und Öl

Selleriecremesuppe mit gebackener Blunze
5,-

Rindsuppe mit Frittaten
5,-

Salat & Pasta

Bunte Blattsalate mit Hausdressing
4,50
mit Olio extra vergine
5,00

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

Kürbisrisotto mit gebackenem Feta
18,-

Hauptgerichte

Kalbsfilet rosa gebraten & faschiertes Laibchen
Wilder Broccoli, Steinpilze, Erdäpfelröllchen
28,-

Rosa gebratener Lammrücken
Grüne Bohnen, Tomaten, gratinierte Rahmkartoffeln
27,-

Geschmorte Ochsenbackerl, Rotweinjus
Gemüse, Erdäpfelcreme
22,-

Gebratene Perlhuhnbrust
Zweierlei Mais, Jaipurcurry, Rahmpolenta
23,-

Gebratenes Steinbuttfilet
Kürbiscreme, Steinpilze, Parmesanrisotto
27,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT IMMER TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation
15,-

Terrine von der Valrhonasschokolade
Ananassorbet
11,-

Pistazien-Passionsfruchttörtchen
Mangosorbet
11,-

Zwetschkentarte
Zwetschkensorbet
11,-

Französische Käseauswahl klein
14,-

Französische Käseauswahl groß
17,-

3 Kostgläser Wein zum Käse
6,50

Beerenauslese 2017
Weingut Kracher, Neusiedlersee 4cl
5,50

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