

Speisekarte

ALS APPETITTANREGER EMPFEHLEN WIR

Champagner Brut Reserve Grand Cru Bara 0,375 l	32,-
Pink Hugo (Hollersirup, Wermut, Prosecco, Minze)	7,50
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	5,50
Uttendorfer Pils 0,3 l	4,50
Pfiff Stiegl Zwickel	3,60
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50
Wermut von Schwarzer 5 cl	5,-

Vorspeisen

Gansleberterriner, Apfelchutney
Blattsalat, Briochetoast
11,-

Würziges Beef Tatar
Wachtelspiegelei und Blattsalat
16,-

Jourgebäck per Stück
1,60

KIRCHENWIRT
Sternswalden

Suppen

Süßkartoffel-Currycremesuppe 9,-
mit Wildfanggarnele

Maronicremesuppe
6,-

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
20,-

Schwammerl in Rahmsauce, Kräuter und Serviettenknödel
18,-

Hauptgerichte

Ofenfrisches Martinigansl
Naturaftl, Blaukraut, Serviettenknödel
37,-

Feines Ragout aus dem Rehschlögel
Wurzelgemüse und Serviettenknödel
19,-

Medium gebratene Beiriedschnitte
Roweinjus, Gemüse, Trüffeltagliolini
29,-

Rosa gebratene Entenbrust
Süßkartoffelcreme, Broccoli
26,-

Kross gebratenes Zanderfilet
Balsamico-Speck-Linsen, knusprige Kartoffel
27,-

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT IMMER TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation
15,-

Schoko-Brownie
Mangosorbet
11,-

Vanille Creme brulée
Waldbeersorbet
11,-

Preiselbeermousse
Grünes Apfel-Honigeis
11,-

Französische Käseauswahl klein
14,-

Französische Käseauswahl groß
17,-

3 Kostgläser Wein zum Käse
6,50

Beerenauslese 2018
Weingut Kracher, Neusiedlersee 4cl
5,50

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