

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

Würziges Beef Tatar
mit Wachtelspiegelei und Blattsalat
16,-

In Pankobrösel gebackenes Ei, Saiblingskaviar
Erdäpfelcreme, Blattspinat in Rahm
16,-

Jourgebäck per Stück
1,60

KIRCHENWIRT
St. Michaelen

Suppen

Bärlauchschaumsuppe mit Wildfanggarnele

9,-

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe

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,-

Bärlauchrisotto mit gebackenem Feta und Gemüse

18,-

Hauptgerichte

Entenbrust rosa gebraten, Honigjus
Süßkartoffelcreme, Broccoli
26,-

Gebratenes Lammnussel
Ratatouillegemüse, Bärlauchpolenta
26,-

Zanderfilet kross gebraten
Wasabi-Rahmkohlrabi, Avocado, knusprige Kartoffel
30,-

Geschmortes Osso Bucco vom Kalb
Marktgemüse, Risotto
26,-

Ausgelöstes Backhendl in Butterschmalz gebacken
Petersilkkartoffel, Preiselbeeren
19,--

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation

15,-

Terrine von zartbitter Schokolade
Mangoragout & -sorbet

11,-

Nusstarte

Bratapfelsorbet, Sanddornigel

11,-

Espressomousse

Weißes Kaffeeis, Portweifeige

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,-