

Speisekarte

ALS APPETITTANREGER EMPFEHLEN WIR

Champagner Brut Reserve Grand Cru Bara 0,375 l	34,-
Pink Hugo (Hollersirup, Wermut, Prosecco, Minze)	7,50
Prosecco Ruggeri 0,1 l	5,-
Rose Frizzante 0,1l Wagentristl	5,-
Campari Soda/Orange	5,-
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,50
Uttendorfer Pils 0,3 l	4,50
Pfiff Stiegl Herbstgold	3,60
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50
Wermut von Schwarzer 5 cl	5,-

Vorspeisen

Sashimi von der Seeforelle
Zitrusgel, Wasabicreme, eingelegte Radieschen
18,-

In Panko gebackenes Bioei
Rahmblattspinat, Erdäpfelcreme, Herbsttrüffel
17,-

Jourgebäck per Stück
1,80

KIRCHENWIRT
Steinwäldchen

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido, Kerne, Öl
6,-

Artischockenschaumsuppe mit Wildfanggarnele
9,-

Rindsuppe mit Kaspressknödel
6,-

Salat & Pasta

Bunte Blattsalate mit Hausdressing
5,-

Tagliolini mit Paprika & Pesto, Parmesan und
gebratenen Calamaretti
20,-

Kürbisrisotto, Gemüse, gebackener Feta
19,-

Hauptgerichte

Roastbeef vom Biobeef, Sauce Bordelaise
Trüffelpüree, Marktgemüse
30,-

geschmorte Lammschulter, Rosmarinschmorsaftl
provenzalisches Gemüse, Tascherl
28,-

Entenbrust rosa gebraten, Portwein
Petersilwurzel, Zwetschken, Broccoli, Paunzn
28,-

Gebratenes Seeforellenfilet, Curryschaum
Kürbis, Paprika Cous Cous
27,-

Ausgelöstes Backhendl in Butterschmalz gebacken
Petersilkartoffel, Preiselbeeren
20,--

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
DIE SPEISEKARTE IST NICHT TAGESAKTUELL

Dessert

Dessertvariation

16,-

Flaumige Topfenknödel
Zwetschkenröster und - sorbet

11,-

Bananensplit „Kirchenwirt“
Bananenmousse, Vanilleeis, Schokoschaum

11,-

Kokos Creme brulée
Mangoragout und - sorbet

11,-

Französische Käseauswahl klein

15,-

Französische Käseauswahl groß

18,-

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,-