

Kulinarische Reise

Gerne servieren wir Ihnen:

Fenchel-Rotkraut Salat mit mariniertem Karfiol



Spargelmousse



Consommé mit Frittaten

oder

Kohlrabicremesuppe



*Kalbsgulasch mit Brokkoli
und Topfen-Serviettenknödel*

oder

*Hausgemachte Falafel
mit Curry Dip*



*Gebratenes Steinbuttfilet
mit sautiertem Mangold und mediterranem Bulgur*

oder

*Rosa gebratenes Rib Eye Steak
mit Grillgemüse, Speck-Erdäpfel und Kräuterbutter*

oder

Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Sauerrahm



Kindergericht

Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat



*Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet*



Rhabarber Tarte mit Baiser

oder

Mohr im Hemd

Sehr gerne können Sie unser **Verwöhn-Menü** auch in **verkürzter Form**
(Buffetangebot laut Menü inklusive **einem Hauptgang und einer Vorspeise**
nach Wahl) um **€ 45,00** genießen.

Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene in den Speisen. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00 Uhr an der Rezeption Bescheid.

Kleine Menüänderungen unter Vorbehalt!

Aperitif Empfehlung

Bründlmayer Brut Rosé 0.1 lt./ € 8.50
Champagne Roederer Brut 0.1 lt./ € 14.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2018 Riesling Dürnstein Federspiel
Tegernseerhof / Wachau
0,75 36.00

2017 Chardonnay Pössnitzberg
E. Sabathi / Südsteiermark
0,75 64.00

Rotwein

2017 Cuvée Daheim
(Zweigelt, Pinot Noir & Merlot)
S. Moser / Neusiedlersee
0,75 45.00

2016 St. Laurent Reserve
Juris Stiegelmar / Neusiedlersee
0,75 62.00

Stanglwirt Klassiker **...als Alternative zu Ihrem Menü-Hauptgang**

Wiener Schnitzel
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone



Käsespätzle mit Röstzwiebel



Stanglwirt, am 02. Juni 2020

