



WEISSWEIN

2017 Grüner Veltliner Guglzipf
Alte Reben
Weingut Turmhof, Kamptal

Große Dichte mit transparenter Frucht,
ausgewogene Säure

0,25l € 8,00

ROTWEIN

2016 Stiegelmar, Blauer Zweigelt
Burgenland, Goldberg 12,5 % Vol

Weiche Holznote zu dunklen
Beerenaromen, feinwürzig

0,25l € 6,00



ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS GSCHICHT 'N

GEDECK

Gesalzene Butter, 7 Kräuter Topfen,
Brotkörberl

3 x KALTES

Räucheraal-Eiersalat, Tomatensuppe,
Ziegenkäse-Kürbisnockerl

FIAKER RINDSUPPE

Pfannkuchenstreifen, Kochfleisch,
Wurzelmüse, Knochenmarkscheiben

KNUSPRIGER GEHT 'S NICHT

Ofenfrischer „Kaiser“ Schweinebraten,
Dunkelbiersauce, Rahmsauerkraut,
Erdäpfel-Bärlauch Püree

MEHLSPEISE

Marillenknödel, Pistazieneis,
Kirschen-Vanillesauce

DIE ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS KÜCHE

ist geprägt von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Ländern der Monarchie. Bedingt durch die Lage nahe der Grenze zu Ungarn, Böhmen und Mähren finden sich vor allem Speisen aus diesen Ländern auf den Speisekarten. So stammt das Gulasch und der Strudel aus Ungarn. Aus Böhmen kamen vor allem die Mehlspeisen, wie verschiedene Knödel und Palatschinken.