

### 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, Kürbiskern Aufstrich,  
Ofenfrisches aus dem Körberl

### FORELLEN NOCKERL

Preiselbeer-Oberskren ~ Fenchel Tatar

Walnuß-Butter Bröche

### KARFIOLSUPPE

Blumenkohlcremesuppe, Röstbrot

### KALBSROLLBRATEN

Schwammerlsauce, Serviettenknödel

Dicke Bohnen-Tomatenkompott

### LINZERTORTE

Pistazieneis, Vanille-Schlagobers

## 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.