



## ÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUS GSCHICHT 'N

### 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



### GEDECK

Gesalzene Butter, Kürbiskern Aufstrich,  
Ofenfrisches aus dem Körberl

### FORELLEN NOCKERL

Preiselbeer-Oberskren ~ Fenchel Tatar  
Walnuss-Butter Brioche

### KARFIOLSUPPE

Blumenkohlcremesuppe, Rösti

### 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.