

Getränke

Mineralwasser 0,5 l
Mineralwasser still 0,5 l
Flasche Adelhölzer 0,7 l
Coca-Cola¹ 0,33l
Coca-Cola¹ light 0,33 l
Spezi¹ 0,5 l
Zitronenlimonade 0,5 l
Bionade Holunder 0,5 l
Apfelschorle 0,5 l
Orangensaftschorle 0,5 l
Johannisbeerschorle 0,5 l
Orangensaft 0,2 l
Johannisbeersaft 0,2 l
Helles 0,5 l
Becks Blue alkoholfrei 0,5 l
Leichtes Hefeweißbier 0,5 l
Alkoholfreies Weißbier 0,5 l
König Ludwig Dunkel 0,5 l
Radler 0,5 l
Ruß 0,5 l
Cola Weizen 0,5 l
Rotweinschorle 0,4 l
Weißweinschorle 0,4 l
Cappuccino
Espresso
Espresso doppelt
Haferl Kaffee

¹ Koffeinhaltige Limonade

Menükarte
zur
z. B. Hochzeit



Weinkarte

Weißweine

Grüner Veltliner

*Der milde Grüne aus der Wachau
mit dem leichten Geschmack nach Zitrus
und grünem Apfel
- trocken -*

Pinot Bianco

*Fruchtig, spritziger Wein mit leichter Säure
von den Weinbergen des Gardasees – trocken –*

Rotweine

Cataldo Nero d`Avola

*sizilianischer Wein mit kräftigem Geschmack,
tiefroter Farbe und leichter Säure
- trocken -*

Blauer Zweigelt

*Der Klassiker aus Österreich - trocken -
kräftiger Geschmack, mit dem Bukett nach Rotbeeren,
markantes Tanine, dunkles Rubinrot*



Vorspeisen

Rucola mit Parmesanspänen
Gemischte Sommersalate mit Pilzen und Croutons
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
Zucchini-Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Antipasti aus Paprika, Champignons und Zucchini
Ofenfrisches Baguette

z. B. Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust
auf Orangen-Thymiansauce mit
Kartoffelrösti und Gemüse

Wildlachsfilet vom Grill
mit fruchtiger Zitronensoße
und Kräuterreis

Gemüseplatte mit gegrilltem Gemüse
Bratkartoffeln und Grilltomate

Desserts

Mousse au chocolat
Mascarpone-Quark-Creme mit Früchten
frischer Obstsalat