

SCHAUMWEINE:

FRIZZANTE Gelber Muskateller
prickelnd mit fruchtigen Aromen

WEISSWEINE:

GELBER MUSKATELLER

ausgeprägter Duft nach Holunder,
im Geschmack traubig nach Muskat,
ein fruchtiger – erfrischender Wein

WEINVIERTEL^{DXC} „Ried Kirchbühel“

helles goldgelb, fein-fruchtige Nase,
würzig im Geschmack,
pfeffrig frisch und lang im Abgang

PINOT BLANC

strahlendes Goldgelb, blumiger Duft,
betont fruchtig mit zarter Restsüsse,
gehaltvoll und ausgewogen im Geschmack

SAUVIGNON BLANC

gelb-grünlich schimmernd, intensive grasige Note,
erfrischend aromatisch mit schön eingebundener
Säure, eleganter und kräftiger Sortenvertreter

WELSCHRIESLING

helles grüngelb, eleganter Riesling-Duft,
wunderbares Säurespiel mit fein-
würzigem Abgang, feiner Sommerwein

RIESLING

ausgewogene Säure, fruchtiges Bukett nach
Marille und Weingartenpfirsich,
charmanter Weisswein

ROTWEINE:

ZWEIGELT CLASSIC

kräftiges kardinalrot, fruchtig ausgeprägtes Bukett,
mit gehaltvollem, harmonischem Geschmack

BLAUBURGER

durch seine hohe Reife sehr kräftig in der Farbe,
intensiv duftig in der Nase, extraktreich,
voller Gaumen und sehr geschmeidig

ZWEIGELT *Barrique*

fruchtbetont in Richtung Kirsche und Weichsel,
reife Tannine, Körper und Fruchtigkeit
versprechen ein Trinkvergnügen

1 L WEINE:

WEISS

qualitätsvolle Leichtigkeit bereitet Trinkfreude,
gespritzt oder pur zum Genießen

ROT

fruchtbetont und geschmeidig

G'spritzter weiß / rot

Kaiserspritzer

Almdudler weiß / rot

3er-Misch weiß / rot

Traubensaft / Apfelsaft

Almdudler

Frucade

Almdudler

Mineral

BROTE:

SCHMALZBROT / GRAMMELSCHMALZBROT
BRATLFETTNBROT
LIPTAUERBROT
EIAUFSTRICHBROT
TOPFEN-KREN-AUFSTRICHBROT
SCHNITTLAUCHBROT
PARADEISBROT MIT GEHACKTEM EI
KELLERGATSCHBROT
LEBERPASTETENBROT

KÄSEBROT

mit Butter und frischem Gemüse garniert

SCHINKENBROT

reichlich garniert mit gefülltem Paprika und Kren

SURBRATENBROT

garniert mit frischem Gemüse

KÜMMELBRATENBROT

reichlich garniert

SCHWEINSBRATENBROT

garniert mit Sauergemüse

SPECKBROT

geschnitten mit Garnierung

GESUNDES WEINVIERTLERWECKERL

Blattsalat, Schinken, Käse,
ein Meer von Vitaminen

KINDER-MENÜ:

vitaminreicher Getreideburger
Extrawurst, Käse, Butterblume
frischer Fruchtsalat

SENIOREN-MENÜ:

Getreideweckerl
Kürbiskernschinken, Schnittkäse,
Waldorfsalat und Gemüsepotpourri
frischer Fruchtsalat

PORTION:

EI
GURKERL
PFEFFERONI
KUGEL AUFSTRICH

BROT
GEBÄCK

(auf Anfrage glutenfreies Gebäck)

TELLER:

HAUERTELLER

Geselchtes, Honigbraten, Brüsterl mit Speck und Käse,
Blut- und Leberwurst, reichliche Garnierung,
frischem Kren

FITNESSTELLER

feiner, magerer Karreespeck, verschiedene Käsesorten,
Liptauer, Eiaufstrich, viel frisches Gemüse / Obst

SCHLACHTTELLER

Blutwurst, Leberwurst, Presswurst, Rohwürstl,
Schweinekräcker

AUFSTRICHTELLER

Liptauer, Eiaufstrich, Kellergatsch und Leberpastete,
fein garniert mit frischem Gemüse

KÄSETELLER

verschiedene Käsesorten, frisch-herzhaftem Obst- und
Gemüsepotpourri

ROHSCHINKENTELLER

Rohschinken mit Melone und Topfen-Kren-Aufstrich

SALATSCHÜSSEL

marinierte Blatt- und Gemüsesalate mit Schafkäse,
Gurke, Paradeiser, Obst

PRESSWURST

in Essig und Öl

NACHSPEISEN:

gezogener APFELSTRUDEL auf Früchtespiegel

gezogener TOPFENSTRUDEL auf Früchtespiegel

MANDARINEN - SCHNITTE

BAUERNKRAPFEN

Seit dem 13. Dezember 2014 ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011
Allergenkennzeichnung in Kraft. Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie
leiden, teilen Sie uns dies bitte mit.
Unser Servicepersonal berät Sie gerne!