

# Weinempfehlung

	0,1 l	0,75 l
Champagner, Louis Roederer Brut	14,50 €	95,00 €
Sekt, Menger Krug Rosé	7,50 €	49,00 €
Grüner Veltliner Schafflerberg 2016 Nimmervoll, Wagram	4,80 €	32,00 €
Zweigelt 2015 Heinrich, Neusiedlersee	4,20 €	28,00 €
Tasse Kaffee		2,90 €
Espresso		2,80 €

## Unsere neuen Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Freitag und Samstag von 10.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Wein, Sekt und Champagner enthalten Sulfite.

# Tageskarte

Ziegenkäse mit Orangendressing und Wintersalat	12,00 €
Vitello tonnato mit eingelegten Tomaten und Waldpilzen	12,00 €
Gänseleberterrinen mit Quittencreme und Karamellapfel	28,00 €
Gebeizter Lachs mit Radiserl und buntem Salat	12,00 €
Hausgemachte Tagliatelle, <i>naturell</i> mit <i>frischem Alba-Trüffel</i>	12,50 € je 1 Gramm 8,20 €
Steinbutt-Consommé	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kerndl und Öl	6,50 €
Rinderfilet mit Glacé, Rosenkohl und Rahmkartoffeln	32,00 €
Lachsstück mit Wasabisoße, Lauch und Bulgur	28,00 €
Maronen-Mousse mit Orange und Karamell	8,50 €
Zimtparfait mit Schoko-Crumble und Sharonfrucht	8,50 €
Passionsfruchtsorbet, mit Wodka aufgegossen	5,50 €
Stück Kuchen ●●●	3,50 €
Kugel Milcheis ●●	2,00 €
Kugel Fruchteis	2,00 €
Vacherin Mont de Or, gratiniert mit Walnüssen	8,50 €

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden und genauere Informationen zu den einzelnen Inhaltsstoffen benötigen, sprechen Sie uns gerne darauf an.

Liebe Gäste,

Bistro sowie Wein- und Delikatessenhandlung sind heute  
Samstag, den 16. Dezember 2017 wegen einer Veranstaltung  
ganztagig geschlossen.

*Thomas Mühlberger*

KOCHSCHULE WEIN FEINE KOST