IHRE FEIER BEI UNS

Stellen Sie sich Ihr individuelles Wahlmenü zusammen.
Wir raten Ihnen bei der Speisenauswahl zu 2 Vor-, 3 Haupt- und 2 Nachspeisen.
Sie haben einen Speisewunsch, den sie hier nicht finden?
Fragen Sie bei einem persönlichen Gespräch einfach nach.
3 Gang pro Person EUR 35 - 55 // 4 Gang pro Person EUR 45 - 65

VORSPEISEN

Bouillon vom österreichischen Bio-Rind
Frittaten oder Grießnockerl / Wurzelgemüse / Schnittlauch

oder

Cremesuppe vom Marchfelder Bio-Spargel *– vegan*
Croutons vom hausgemachten Brot / Kresse

oder

Beef Tatar – handgeschnitten vom österreichischen Bio-Rind
Mini-Brioche / Markknochen-Aioli / Eingelegte rote Zwiebel / Kresse

oder

Hausgebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau
Langos / Gurke / Rote-Rüben-Rahm / Dille

oder

Labneh *– hausgemachter Frischkäse*
Pfannenbrot / Dukkah / Olivenöl / Oregano

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel von der österreichischen Kalbin
Petersilerdäpfel oder Erdäpfel-Vogerlsalat / Zitrone

oder

Stuwers BBQ Spareribs vom Waldviertler Roggenschwein
Patatas Bravas / Pimientos de Padron / Sauerrahm

oder

Backhendlsalat vom österreichischen Maishendl
Ausgelöste, marinierte Hühnerkeulen / Erdäpfel-Vogerlsalat / Käferbohnen / Radieschen / Kernöl

oder

Überbackener Tafelspitz vom österreichischen Rind
Semmelkren / Cremespinat / Wurzelgemüse / Schnittlauch

oder

Risotto vom Marchfelder Bio-Spargel *18,5*
grüner & weißer Spargel / Schmorparadeiser / Mandeln / Kresse
- wahlweise mit gebratenem ***Goldforellenfilet von der Fischzucht Oberwasser*** *+10,5*

oder

Erbsen-Erdäpfel-Maultaschen *– vegan*
Schwammerlsauce / Petersilien-Mandel-Pesto

NACHSPEISE

Stuwer Schmarrn
Rumrosinen (können wir auch weglassen) / Zwetschkenröster

oder

Erdbeer-Topfenknödel
Erdbeerröster / eisgekühlte Vanillesauce / Butterbrösel

oder

Buttermilch-Holunder-Panna Cotta
Rhabarberkompott / Crumble / Minze

Stuwer
NEUES WIENER BEISL