

## 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

#### **Maiscremesuppe** – vegan

Erbsensalsa / gebrannter Mais / Chiliöl / 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

#### **Geflämmte Ofenkarotten** – vegan

Kichererbsencreme / Haselnuss-Dukkah / Salzzitrone / Olivenöl

### HAUPTSPEISEN

#### **Wiener Schnitzel von der österreichischen Kalbin**

Petersilerdäpfel oder Erdäpfel-Vogerlsalat / Zitrone

oder

#### **Ganslgröstl** – Sous Vide

Erdäpfel vom Hammerschmidt / Stundenei / Rotkrautsalat / Jungzwiebel

oder

#### **Backhendlsalat vom österreichischen Maishendl**

Ausgelöste, marinierte Hühnerkeulen / Erdäpfel-Vogerlsalat / Käferbohnen / Radieschen / Kernöl

oder

#### **Rahmbeuschel vom österreichischen Bio-Kalb**

Brezenknödel / Wurzelgemüse / Petersilie

oder

#### **Chakalaka** – vegan

Cremige Polenta / knusprige Kochbanane

### NACHSPEISE

#### **Stuwer Schmarrn**

Rumrosinen (können wir auch weglassen) / Zwetschkenröster

oder

#### **Somlauer Nockerl**

Schlagobers / geröstete Mandeln

oder

#### **So ein Käse**

Pochierte Birne / Blauschimmelkäse / Belper Knolle / Honig / kandierte Walnüsse

# Stuwer

NEUES WIENER BEISL