

Zur Kalten Vorspeise & Suppe:

Pinot Gris 2016
Grauburgunder
Weingut Schlager / Soos / Thermenregion
1/8l € 5,00 oder 0,75l € 28,00



Zur Warmen Vorspeise:

Massiv White 2015
Chardonnay, Traminer
Robert Keringer / Mönchhof / Burgenland - Neusiedlersee
1/8l € 7,00 oder 0,75l € 40,00
Falstaff 93 / Alcarte 93 / Barrique



Zur Hauptspeise:

Pentagon 2013
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah, Pinot Noir
Gerhard Pfneisl / Deutschkreutz / Mittel-Burgenland
1/8l € 9,00 oder 0,75l € 49,00
Falstaff 92 / Barrique



Zum Dessert:

VIGNA SENZA NOME MOSCATO D'ASTI 2017
Moscato Bianco
„Braidà“ Giacomo Bologna / Rochetta Tanaro / Piemont
1/8l € 4,00 oder 0,75l € 23,00
Falstaff 89 - Süß und Perlend



Prädikats & Süßweineempfehlung

Illmitzer Spätlese 2018
Sämling
Hans Tschida – Angerhof Illmitz – Neusiedlersee
0,1l € 4,00 oder 1/8l € 4,50
Süß (O)



**Familie Erhart und Ihr Team wünschen
Ihnen eine gesegnete besinnliche Weihnachtszeit!**

Freitag, den 24. Dezember 2021

Weihnachten 2021

Kalte Vorspeise

„Saibling mit Kren“

Zweierlei vom Längenfelder Quellsaibling
auf zarten Bittersalaten mit Gurke
und Steirer-Krensauce in der Weihnachtsglocke



Suppe

„Melange vom Weihnachtsgansl“

Kräftiges Supperl von der Hafermastgans
mit Orangen-Knöpfle und Rotkrautschaum
mit Walnuss-Ganslschinken-Crostino



Warme Vorspeise

„Käse-Sahne Bonbon“

Nudelbonbon von Steinpilz & Roppener Schafsfrischkäse
auf gezipfem Rosenkohlblättern mit Fontinacreme
an PX-Sherryreduktion und Zirbenkäsespänen



Hauptspeise

„Zweierlei vom heimischen Rind“

Geschmortes & rosa gebratenes vom heimischen Rind
mit Erdäpfelnockerl und jungem Gemüse
an Sauce Charcutière



Dessert

„Oh Tannenbaum“

Semifreddo vom Tannenwipfelhonig im Schokomantel
mit Lärchen-Crème brûlée auf süßem Waldboden.



Hausgemachte Weihnachtskekse

„Süßes für Zuhause“

Edelste Pralinen, feinste Weihnachtsbäckereien und Lebkuchen
aus unserer hauseigenen Confiserie und Mehlspeisenküche
in der Geschenks Box zum mit nach Hause nehmen.