



Empfehlung des Küchenchefs

Herbstzeit

Herbsttatar“

Kürbis/Verschiedene Pilze/Schalotten/Knoblauch/Thymian
Rotes Rübenmousse/Trüffelöl/Salatbouquet

Kürbiscremesuppe – Kürbiskernschöberl/Kernölspur/Obers

Steirisches Kalbsrahmbeuscherl (Herz,Lunge)
Sauerrahm/Mini Serviettenknödel

„Seeböcken“ Spezial – Streifzug durch unsere Küche für 2 Personen
Tafelspitz/Lamm/Reinanke
Kartoffelroulade/Linguinudeln/Kichererbsenragout
Röstkartoffel/Butterreis/Spinat

Kürbis Carbonara

Jungzwiebel/Confierte Rispentomate/geriebener Blütenkäse

„Wolfganger Bauernsalat“

Bunte Blattsalate/Gurke/Tomate/Kürbis/Zuckermais/Weißer Balsamico
Gebratener Schafskäse im Rohschinkenmantel

Zwetschken-Tiramisu – Zwetschkenspiegel/Vanilleobers

Weinempfehlung

1 Glas Hirsch-Secco
mit Holundersirup oder Erdbeernektar

1/8 l Wiener Gemischter Satz 2018
Weingut Christ, Wien

1/8 l Heideboden 2017
Weingut Anita & Hans Nittnaus, Gols – Neusiedlersee

1/16 l Beerenauslese 2017
Weingut Feiler- Artinger, Neusiedlersee – Hügelland