

EMPFEHLUNG FREITAG, 12. JANUAR

HÜFTSTEAK

vom Schweizer Alpen-Büffel
mit Trüffel Pommes und Caesar Salat
29,50 €

APERITIF

Lillet Rouge
mit Tonic
0,2l 8,00 €

VORSPEISEN PORTION | €

Trüffel-Pommes mit Parmesan G	9,90
Sansibar's Thunfisch aus der Dose mit Nizza Salat und Baguette A,C,G,D	18,00
Blattsalate mit Feigen, Honig und Serrano Schinken	16,50
Tatar vom U.S. Beef mit Trüffel, Parmesan und Baguette A,C,G,I	22,50
Kräutersalat mit Granatapfel-Vinaigrette und geräuchertem Gänsefleisch	18,50
„Caprese“ Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und altem Balsamico G	14,50

VEGETARISCH PORTION | €

Rote Beete Carpaccio mit Granatapfel und karamellisiertem Ziegenkäse G,I	14,50
Frischkäse Ravioli mit Trüffel und Zuckerschoten A,C,G	17,50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Croûtons A,G,I	8,50

FISCH PORTION | €

Scampi Pfanne mit Knoblauch und Baguette A,C,D	29,00
Küsten-Kabeljau mit Champagnerkraut, Trauben und Speck A,C,G	25,50
Dorade mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln D	23,50
Jakobsmuschel mit Erbsenpüree und Limonenschaum D,G	29,50

Heurigenhof Bründlmayer

ab 18:00 bis 21:45 Uhr

Bründlmayer Traubenkernbrot und Traubenkernöl
Kamptaler Wurzelspeck / gesalzene Nussbutter / Gartenkresse
4,50 €

Geschmorter Ofensellerie
Apfel / Powidl / Pistazie
18,50 €

Filet von der Bachforelle
Kohlrabi / Petersilie / Salzzitrone
24,50 €

Dry Aged Beiried – Schnitte
Kräuterseitlinge / Wirsing / Wildreis
34,50 €

KLASSIKER PORTION | €

Caesar Salat mit gebratener Maishähnchenbrust A1,C,D,G	18,50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern A,C,G	18,50
Cheeseburger vom U.S. Beef mit Pommes, Barbecue Sauce, Bacon und Zwiebelschmelze A,C,G	16,50
Currywurst vom Schweizer Alpen-Büffel mit Trüffel Pommes A,C,G	16,50

SUPPE PORTION | €

Fischsuppe "Sansibar" mit Knoblauch-Baguette und Sauce Rouille A,C,G	15,50
--	-------

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag 11:30 bis 15:00 Uhr

Petersiliencremesuppe mit Croûtons G,C,A

Meeresfrüchte-Risotto mit Safranschaum D

inklusive Mineralwasser 0,25l und Espresso
19,00 €

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER pro Jahr | €

Räuberteller um „auf Beutezug zu gehen“	NIX
Gedünstetes Fischfilet mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	1,00
Penne mit Tomatensauce	1,00
Penne Bolognese	1,00
Rostbratwürstchen mit Sahnepüree G	1,00
Jede Kugel Eis	1,00

Bis zum 12. Lebensjahr

SÜSSES PORTION | €

Panna Cotta mit marinierten Beeren und Cassissorbet	8,50
Schokoladentarte mit Sauerkirschen und Vanille Eis	9,50

Allergene

A=glutenhaltige Getreide wie A1-Weizen, A2-Dinkel, A3-Roggen, A4-Gerste, A5-Hafer
B=Krebstiere und Erzeugnisse daraus
C=Eier und Erzeugnisse daraus
D=Fisch und Erzeugnisse daraus
E=Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
F=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
G=Milch und Erzeugnisse daraus einschließlich Laktose

H=Schalenfrüchte wie H1-Mandel, H2-Haselnuss, H3-Cashewnuss, H4-Pecanuss, H5-Paranuss
H6-Pistazie, H7-macadamianuss, H8-Walnuss
I=Sellerie und Erzeugnisse daraus
J=Senf und Erzeugnisse daraus
K=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
L=Schwefeldioxid, Sulfite
M=Lupinen und Erzeugnisse daraus
N=Weichtiere und Erzeugnisse daraus