

**Bouteillen Weine "offen" (1/10 l)**

**Sauvignon blanc 2009**

**Ried „Seiser am Eck“**

Weingut Pfaffl, Weinviertel € 4,00

**Weißburgunder 2009**

Weingut Maitz, Südstmk. € 3,60

**Cuvee „Chasseur“ 2006**

Thomas Schwarz, Kloster am Spitz € 4,50

**Shiraz / Cabernet „Koonunga Hill“ 2006**

Penfolds, Australia € 4,00

# Menü

**Vitello Tonnato mit Rucola und Kapernbeeren**

*o d e r*

**Friesacher`s Haussalat**

*o d e r*

**Krenschaumsuppe mit Prosciuttochips**

*o d e r*

**Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel**



**St. Petersfischfilet auf Erdäpfel- Kürbisgröst`l und Estragonsauce**

*o d e r*

**Tellerfleisch „durchzogen“**

**mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel**

*o d e r*

**Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- Vogerlsalat**

*o d e r*

**Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree**

*o d e r*

**Szegediner Krautfleisch mit Salzerdäpfel**

*o d e r*

**Tagliollini alla norma (Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Peperoni und Basilikum)**



**Maroniparfait auf Traubenkompott**

*o d e r*

**Sacher- oder Mohntorte mit Schlagobers**

*o d e r*

**Schokoladen-Nussauflauf mit Mandarinen**

\*\*\*

**Preis 3-Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 17,00**

**Preis 3-Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert): € 20,00**

**Preis 4-Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 23,00**

**Gedeck - € 1,50 pro Person**