

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

Aperitiv

Frizzante | Weingut Humer | ein prickelndes Erlebnis | NÖ | Glas 0,1 lt. 4,-
Classic-Frizzante-Spritz mit Aperol | 0,25 lt. 7,-



Bier des Monats



Brauerei Schwechater | **Zwickl** | strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung
Stw. 12,5° | Alk. 5,4% | 0,5 lt. Flasche 5,2

„Bierkarussell“

6 Biere zum Verkosten

Klein je 0,2 lt. 19,- | Groß je 0,3 lt. 23,1

Weinempfehlung

Weingut Allacher | **Merlot Reserve** | Burgenland
1/8 lt. 5,2 | 0,75 lt. Flasche 30,-



Glühwein 0,25 lt. 5,4



Original Sporer – Orangenpunsch | Likör- & Punschmanufaktur aus Salzburg 0,25 lt. 5,4

Aus der Küche

Rindssuppe mit Grießnockerl und Kräutern ^{acg}
6,5

Zweierlei Tartar vom Räucherlachs & Matjes mit Kartoffelrösti, fein garniert Limetten-Sauerrahmdip ^{go}
18,5

„Salzburger Verhackertes“ – Aufstrich von Geräuchertem, mit roten Zwiebeln,
Gewürzgurke und einer Bierlaugenbreze ^{agmo}
10,5

Hirschragout in Wachholderrahmsoße mit Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren ^{acgo}
22,9

 **Vegetarisch:** Gratinierte Penne in Tomaten-Thunfischsauce und frittiertem Rucola ^{acgo}
17,5

Gegrillte Blutwurstscheiben mit Kartoffelrösti, Apfelkren und Malzbiersoße ^{ao}
18,9

Es kochen für Sie: Küchenchef Peter Bernroider mit Souschef Peter Matzinger, André, Dejan, Michal u. Odi.
Zur weiteren Hilfe Andrea, Hans u. Tony.

Es servieren für Sie: Oberkellner Themis Ntafopoulos mit Alexander, György, Iulian, Martin, Mokkas, Natalia, Rachid, Ricci u. Uschi.