

ES Especialidades del Mes

Aperitivo Recomendado

Esprit Frizzante Chardonnay y Pinot Blanc – 4,60 €

Menú

- Menú con sopa **y** postre – **19,90 €**
- Menú con sopa **o** postre – **17,90 €**

Sopas a elegir: • Crema de calabacín • Sopa de tomate con mozzarella

Platos del Mes

Menú 1 – Crepes con Espinacas y Champiñones

Dos crepes rellenos de espinacas frescas y champiñones, servidos con una sabrosa salsa de queso.

Menú 2 – Crepes Picantes de Carne

Dos crepes rellenos de carne picada, servidos con salsa de tomate y pimiento (Lecsó), acompañados de ensalada.

Menú 3 – Crepes Jugosos de Jamón

Dos crepes rellenos de jamón cocido y queso Gouda, servidos con salsa tártara y ensalada.

Menú 4 – Tallarines Gratinados

Tallarines con tomates secos, alcaparras y cebolletas en salsa de nata, gratinados con pesto de albahaca. Servidos con ensalada verde.

Menú 5 – Gulasch Vienés

Gulasch picante de ternera con albóndiga de pan tostada y huevo frito, servido en sartén.

Cerveza Recomendada

Zwettler Pils Saphir 0,3 l – 4,20 € La mejor pils de Austria.

Postres

- Mousse de chocolate / nata
- Gajos de manzana / salsa de vainilla

Vino Ecológico de Austria

Grüner Veltliner, vino de mesa – 1/8 l **3,20 €** No nos gustan los vinos industriales. Se necesita cabeza, sensibilidad, paciencia y amor por el vino – nada más.