Spécialités d'Automne

Apéritif-Empfehlung BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,00

Menu avec potage et dessert € 19,90
Menu avec potage ou dessert € 17,90

Crème de soupe à l'oie ou consommé de bœuf aux lanières de crêpe (Frittaten)

Menu 1 : Crêpes au sanglier du Burgenland

Deux crêpes farcies de viande hachée de sanglier, gratinées au gouda, servies avec du chou au potiron.

Menu 2 : Crêpes au cerf de Styrie

Deux crêpes farcies de viande hachée de cerf, gratinées au gorgonzola doux, servies avec du chou au potiron.

Menu 3 : Crêpes à l'oie à la hongroise

Deux crêpes farcies d'oie désossée, accompagnées de chou rouge, de marrons et d'une poire aux airelles.

Menu 4 : Bœuf façon braconnier

Paleron de bœuf bouilli, servi avec du chou au potiron et une tranche de quenelle de pain (Serviettenknödel) poêlée.

Menu 5 : Goulasch de filet « façon chasseur »

Goulasch de filet de porc dans une sauce crémeuse aux légumes-racines, accompagné de chou rouge, d'airelles et d'un Serviettenknödel poêlé.

Vin recommandé : Zweigelt du Wagram, domaine Heiderer Mayer, 1/8 l € 3,80

Dessert sucré

Knödel au fromage blanc (Topfenknödel) *sur coulis de fruits*

Crème vanille *au caramel*