

Specialità del Mese – Una Festa dei Sensi

Consiglio Aperitivo

Esprit Frizzante – un piacere frizzante di Chardonnay e Pinot Blanc, vivace ed elegante come una danza nel bicchiere. Prezzo: € 4,60

Prezzi del Menù

- Menù con zuppa e dessert: € 19,90
- Menù con zuppa o dessert: € 17,90

Zuppe a scelta

- Crema d'aglio vellutata con crostini dorati
- Brodo di manzo con sottili strisce di frittata

Piatti principali

Menù 1: Crêpes Francesi agli Spinaci

Due crêpes sottili, ripiene di teneri spinaci, cremoso Brie e noci croccanti. Accompagnate da una pera al vino rosso, brillante come un gioiello, e mirtilli rossi che donano freschezza fruttata.

Menù 2: Crêpes Italiane di Carne

Due crêpes generosamente farcite con vitello macinato, gratinate con profumato pesto di basilico. Servite con un'insalata colorata che porta leggerezza mediterranea.

Menù 3: Crêpes Spagnole al Chili

Due crêpes con un mix piccante di fagioli, mais e chorizo speziato. Servite in padella e guarnite con cremosa guacamole – una festa per gli amanti dei sapori intensi.

Menù 4: Cotoletta Stiriana di Pollo

Cotoletta di pollo impanata con crosta dorata di semi di zucca, accompagnata da insalata di patate con delicato olio di semi di zucca della Stiria.

Menù 5: Fiakergulasch Viennese

Gulasch di manzo sostanzioso, insaporito con un tocco piccante e servito in padella. Con uovo fritto, salsiccia, patate e cetriolini – un classico robusto che unisce anima e spirito viennese.

Consiglio Birra

Zwettler Pils Saphir 0,3l – la migliore pils d'Austria, fresca, limpida e incomparabile. Prezzo: € 4,20

Dessert Dolce

- Crema di castagne in bicchiere – vellutata ed elegante, arricchita con cioccolato fuso
- Spätzle di papavero con composta di prugne – un dolce poema di tradizione e piacere fruttato

Consiglio Vino