



## *Especialidades del mes*

*Recomendación de aperitivo VERMUT BURSCHIK WIENER KLASSIK € 5,-*

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

*Sopa de crema de ajo o sopa de crema de calabaza*

### **Menú 1: Crepes con calabacín al estilo griego**

*Dos crepes rellenas con calabacines y tomates asados, con salsa de queso de cabra y tzaziki*

### **Menú 2: Crepes rellenas de carne al estilo italiano**

*Dos crepes rellenas con carne picada de ternera, gratinadas con pesto de albahaca, acompañado de ensalada colorida*

### **Menú 3: Crepes con chile al estilo mexicano**

*Dos crepes rellenas de alubias, maíz y carne picada, servidas en la sartén con guacamole*

### **Menú 4: Escalope con ajo al estilo de Waldviertel**

*Escalope de cerdo untado con ajo, asado en migas, servido con ensalada mixta*

### **Menú 5: Gulasch de ternera al estilo del Tirol**

*Gulasch picante de ternera con albóndiga cocida y asada, servido en sartén*

## *Recomendación de cerveza*

*Zwettler Pils Saphir 0,3 l € 4,00 (la mejor Pils de Austria)*



## *Postre dulce en copa*

*Crema de castañas con chocolate líquido*

*Crema de queso fresco con albaricoques asados*

*Vino ecológico de Austria*

*Vino del país Grüner Veltliner 1/8 3,20*

*No nos gustan los vinos industriales. Mucha cabeza y sentido, paciencia y amor por el vino; no se necesita más.*

