



Monats Spezialitäten

Aperitif Empfehlung BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,-

Menü mit Suppe **und** Dessert € 19,90 Menü mit Suppe **oder** Dessert € 17,90

Knoblauchcremesuppe oder Kürbiscremesuppe

Menü 1: Griechische Zucchini Palatschinken

Zwei Palatschinken mit gebratenen Zucchini & Paradeisern gefüllt, mit Schafkäsesauce & Tzatziki

Menü 2: Italienische Fleisch Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Kalbsfaschiertem gefüllt, mit Basilikum Pesto überbacken, dazu bunter Salat

Menü 3: Mexikanische Chili Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Bohnen, Mais und Faschiertem gefüllt, im Pfandl mit Guacamole serviert

Menü 4: Waldviertler Knoblauch Schnitzel

Schweineschnitzel mit Knoblauch bestrichen, in Bröseln gebacken, serviert mit gemischtem Salat

Menü 5: Tiroler Rindsgulasch

Pikantes Gulasch vom Rind mit gebratenem Knödel im Pfandl serviert

Bierempfehlung

Zwettler Pils Saphir 0,3l € 4,00 (das beste Pils Österreichs)



Süßes Dessert im Glas

Maroni Creme mit flüssiger Schokolade

Topfencreme mit Marillenröster

Bio Wein aus Österreich

Grüner Veltliner Landwein 1/8 3,20



Wir mögen keine industriellen Weine. Viel Kopf und Gespür, Geduld und die Liebe zum Wein, mehr braucht's nicht.

