Especialidades de Otoño

Recomendación de aperitivo BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,00

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

Crema de sopa de ganso o caldo de res con tiras de crepe (Frittaten)

Menú 1: Palatschinken de jabalí de Burgenland

Dos palatschinken rellenas de carne picada de jabalí, gratinadas con queso Gouda y acompañadas de col de calabaza.

Menú 2: Palatschinken de ciervo de Estiria

Dos palatschinken rellenas de carne picada de ciervo, gratinadas con suave queso Gorgonzola y acompañadas de col de calabaza.

Menú 3: Palatschinken de ganso a la húngara

Dos palatschinken rellenas de ganso deshuesado, acompañadas de col lombarda, castañas y pera con arándanos rojos.

Menú 4: Carne de res estilo cazador furtivo

Carne de res cocida (Schulterscherzl) servida con col de calabaza y serviettenknödel salteado.

Menú 5: Gulasch de solomillo «estilo cazador»

Gulasch de solomillo de cerdo en una sabrosa salsa cremosa de verduras de raíz, acompañado de col lombarda, arándanos rojos y serviettenknödel salteado.

Recomendación de vino:
Zweigelt del Wagram, Heiderer Mayer
1/8 l € 3,80

Postre dulce

Knödel de requesón (Topfenknödel)
sobre coulis de frutas

Crema de vainilla
con caramelo