Specialità d'Autunno

Consiglio Aperitivo
BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,00

Menù con zuppa e dessert € 19,90
Menù con zuppa oppure dessert € 17,90

Crema di zuppa d'oca oppure brodo di manzo con frittatine

Menù 1: Palatschinken al cinghiale del Burgenland

Due palatschinken ripiene di carne macinata di cinghiale, gratinate con Gouda e servite con cavolo alla zucca.

Menù 2: Palatschinken al cervo della Stiria

Due palatschinken ripiene di carne macinata di cervo, gratinate con delicato Gorgonzola e servite con cavolo alla zucca.

Menù 3: Palatschinken all'oca alla ungherese

Due palatschinken ripiene di carne d'oca disossata, accompagnate da cavolo rosso, castagne e pera ai mirtilli rossi.

Menù 4: Manzo alla maniera del cacciatore

Manzo bollito (Schulterscherzl) con cavolo alla zucca e canederlo di pane arrostito.

Menù 5: Gulasch di filetto «alla cacciatora»

Gulasch di filetto di maiale in una saporita salsa cremosa di verdure da radice, accompagnato da cavolo rosso, mirtilli rossi e canederlo di pane arrostito.

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

Dessert

Canederli dolci al quark (Topfenknödel)
su salsa di frutta

Crema alla vaniglia
al caramello