



Flaschenwein ... mehr auf Seite 8 - 9

	... glasweise	... Bouteille
2021 Grüner Veltliner Sauberg <i>Ebner – Ebenauer</i> (Poysdorf, Weinviertel)	1/8 6,40	0,75l 37,-
2021 Roter Muskateller <i>Holzmann</i> (Bad Pirawarth, Weinviertel)	1/8 4,80	0,75l 28,-
2020 Chardonnay Classic <i>Wieninger</i> (Stammersdorf, Wien)	1/8 4,80	0,75l 28,-
2019 Pinot Noir <i>Schneider</i> (Tattendorf, Thermenregion)	1/8 4,80	0,75l 28,-
2017 Mephisto <i>Christ</i> (Jedlersdorf, Wien)	1/8 6,-	0,75l 35,-

... Innereien, Gulasch, ... **Tagesspeisen** ... aus dem Wasser, saisonales, ...

Erdäpfelsuppe mit Waldpilzen	6,40
Rindsuppe mit Fleischstrudel	5,80
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Kürbisragout und Serviettenknödel	26,80
Wildschweingulasch mit grünem Pfeffer, dazu Semmelknödel	19,20
Boeuf Stroganoff vom Rindsfilet mit Butternockerl	25,70
Gebackener Weihnachtskarpfen mit Mayonnaisesalat	24,80
Gebratene Karpfenfilets „serbisch“ mit Petersilerdäpfel	24,80
Zimtmousse mit Apfelkonfit	7,90

Mittagsteller ... 19. bis 22. Dezember 2022

<i>Montag</i>	Gebackenes Schweinskotelett mit Erdäpfelsalat	9,80
<i>Dienstag</i>	Rotes Rüben Risotto mit Pinienkernen und Krenrahm	9,80
<i>Mittwoch</i>	Gebratene Hühnerkeule mit Erbsenreis	9,80
<i>Donnerstag</i>	Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Rösterdäpfel	9,80
<i>Freitag</i>	---	13,40

**Wir haben von 23. Dezember 2022 bis einschließlich 31.
Jänner 2023 Betriebsurlaub.
Ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue
Jahr!**