

Rindfleischwochen

Alt Wiener Suppentopf⁹ mit Gemüse ⁹ und Teigwaren ^{1,3,7}	6,90
Tafelspitzsülzchen⁹ mit roten Zwiebelringen und Kernöl auf Blattsalat ¹⁰	8,50
Roastbeef mit Sauce Cumberland ¹⁰ auf Rucola ¹⁰ mit Balsamicoglacé	10,80
Suppenfleisch Dreierlei⁹ (Schulterscherzel, Tafelspitz, Hüferscherzel), dazu überbackener Semmelkren ^{1,3,7} , Schnittlauchsauc ^{3,7} und Suppengemüse	16,90
Boeuf sauté Stroganoff¹ Filetspitzen sautiert in leichter Paprikarahmsauce ^{1,7} mit Champignons, dazu Topfenspätzle ^{1,3,7}	24,90
Rindsbraten in Wurzelrahmsauce ^{1,7,9,12} , dazu Briocheknödel ^{1,3,7} und Preiselbeeren	17,20
Rinderfiletspieß vom Grill auf Zuckermaisreis ⁷ , dazu Barbecue Sauce ⁶	26,90
Somlauer Nockerl^{1,3,7} mit Schokosauce ^{6,8} und Schlagobers ⁷	5,60
Kürbiskernparfait^{3,7} auf Wildbeerenragout mit Schlagobers ⁷	5,60

Schmankerl des Monats:

Geschmorte Rindsbackerl in Rotweinsauce ^{7,9,12} , mit Schupfnudeln ^{1,3,7} und gebratener Apfel mit Preiselbeeren	12,80
--	-------

Weinempfehlungen¹² des Monats:

Welschriesling 2017	1/8l	3,60
Weingut Krispel, Südoststeiermark		
Cuvée Carnuntum Klassik 2016	1/8l	3,60
(Zweigelt und Blaufränkisch)		
Weingut Artner, Carnuntum, Niederösterreich		