

BEST OF ABENDGENUSS

Eure liebsten Sommergerichte – noch einmal zurück im fliegenden Honigtopf

09.09.-18.09.



Ein spritziger Start:	Sarti Rosa Spritz	6.50
Gerne auch alkoholfrei:	Martini Floreale Spritz	6.50
Unser Signature-Bier:	Rieder Honigbier, 0,33 l	4.90

CREMIGE BURRATA 12.50

im Rucolanest mit gegrillten Zwetschgen, Prosciutto und Basilikumpesto.

Dazu empfehlen wir: Lugana DOC – Ottella, Gardasee (IT), 1/8 l 5.40

CEVICHE VOM SAIBLING 15.60

Lateinamerika im Honigtopf: Fein marinierter Saibling mit Avocado-Mango-Salsa, serviert mit knusprigen Tortillachips.

Dazu empfehlen wir: Sauvignon Blanc – Kodolitsch, Südsteiermark DAC, 1/8 l 5.90

GEBRATENER CAMEMBERT 16.80

mit Feigensenf, Honig, Walnüssen, Chili, Früchten und einem Baguette zum Tunken

Dazu empfehlen wir: Chardonnay – Roch, Wagram, 1/8 l 4.50

GEFÜLLTE MELANZANI (IMAM BAYILDI) 16.50

Ein Hauch aus 1001 Nacht: Ofengebackene Melanzani mit orientalisch gewürzter Gemüsefüllung auf Feta-Creme mit Tomatenbulgur.

Dazu empfehlen wir: Ulumbaza Red – Springfontein, Walker Bay (ZA), 1/8 l 4.90

MAROKKANISCHE TAJINE 19.50

Zart geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Karotten, fruchtigen Marillen und Oliven in einer duftenden orientalischen Gewürzsauce – dazu Couscous, Fladenbrot und eine kleine Salatgarnitur.

Dazu empfehlen wir: Roter Veltliner – Heiderer-Mayer, Wagram DAC, 1/8 l 4.50

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN 21.90

Zart gebratene Schweinemedallions treffen auf würzig-fruchtiges Apfel-Curry-Kraut und goldbraune Polentataler – herzhaft & aromatisch.

Dazu empfehlen wir: Weißburgunder – Wagentristl, Leithaberg DAC, 1/8 l 4.90

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.90

Der luftig-schokoladige Dessertklassiker zum Dahinschmelzen.

GERMKNÖDEL-CHEESECAKE 5.90

Hüttengaudi mal anders :-)

