



Unsere Festspiel-Karte 2016

Jeden Festspiel-Abend (ausser 16.07.) für Sie warme Küche bis zwei Stunden nach Konzertende

Aperitif: Hugo 's – Prosecco mit hausgemachtem Holundersirup und Minze	0,2	4,90 €
<u>Unsere Weinempfehlungen weiß:</u>		
½ Flasche: 2013er Riesling Heiligenstein Weingut Bründlmayer Langenlois	0,375	19,50 €
2014er Sauvignon Blanc Kaitui Weingut Markus Schneider Pfalz	0,75	25,00 €
2013er Loibner Riesling Federspiel Weingut Knoll Wachau Österreich	0,75	38,00 €
2011er Pinot Bianco Riserva Vorberg DOC Cantina Terlan Südtirol	0,75	39,00 €
<u>Unsere Weinempfehlung rosé:</u>		
2012er Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken Weingut Tesch Nahe	0,75	22,00 €
<u>Unsere Weinempfehlung rot:</u>		
½ Flasche: 2014er Zweigelt Weingut Umathum Burgenland Österreich	0,375	14,50 €
2014er Black Print Cuvée (M/CS/StL) Weingut Markus Schneider Pfalz	0,75	33,00 €
2014er Fabelhaft Duoro Tinto Weingut Niepoort Portugal	0,75	25,00 €
Gazpacho - pikante kalte Tomatensuppe mit Zwiebeln, Kräutern und Baguette		4,90 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern gebraten, dazu Folienkartoffel und Quarkdip		10,90 €
Fettuccini in Pfifferlingsragout mit Ruccola, Parmesan und Kirschtomaten		11,50 €
Festspiel-Etagere mit Melone und Parmaschinken, Roastbeef mit Remoulade und Krabbencocktail, dazu Toast und Butter		11,90 €
Bunter Gartensalat im Kräuter-Senfdressing mit gebratenem Riesengarnelenspieß, dazu Baguette		12,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Remoulade und Bratkartoffeln		12,90 €
Filet vom Bachsaibling gebraten auf Kürbis-Süßkartoffelgemüse mit Salzkartoffeln		16,90 €
Tranchen von der Ochsenlende rosa gebraten auf Ruccola mit Salsa Verde und Herzoginkartoffeln		18,90 €
Cappuccino-Panna Cotta mit Eierlikörsahne und Schokoraspeln		5,90 €

Unsere Brotzeitkarte mit Brotzeitbrett, Wurstat, Obazdn und vielem mehr halten wir ebenso für Sie bereit