



Unsere Festspiel-Karte 2017

Jeden Festspiel-Abend warme Küche bis zwei Stunden nach Konzertende - Dienstag Ruhetag, Sonntag, 30.07. geschlossene Gesellschaft

Aperitif: Feiner Yuzu-Sake aufgegossen mit Prosecco 0,1 l 4,90 €

Unsere Weinempfehlungen weiß:

½ Flasche: 2014er Riesling Heiligenstein Weingut Bründlmayer Langenlois 0,375 l 19,50 €

2016er Grauburgunder Weingut Markus Schneider Pfalz 0,75 l 24,00 €

2013er Sauvignon Blanc Steirische Klassik Hannes Sabathi Steiermark 0,75 l 35,00 €

2014er Riesling Alte Reben Gäns Weingut Lubentiusshof Mosel 0,75 l 49,00 €

Unsere Weinempfehlung rosé:

2012er Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken Weingut Tesch Nahe 0,75 l 22,00 €

Unsere Weinempfehlung rot:

½ Flasche: 2014er Opus Eximium No. 27 Gesellmann Burgenland 0,375 l 25,00 €

2014er Black Print Cuvée (M/CS/StL) Weingut Markus Schneider Pfalz 0,75 l 34,00 €

2015er St. Laurent Altenberg Weingut Glatzer Göttlesbrunn Carnuntum 0,75 l 42,00 €

Gazpacho - pikante kalte Tomatensuppe mit Zwiebeln, Kräutern und Baguette 4,90 €

Buntes Pfannengemüse mit Kräutern gebraten, dazu Folienkartoffel und Quarkdip 10,90 €

Festspiel-Etagere mit Melone und Parmaschinken, Roastbeef mit Remoulade und Krabbenscocktail, dazu Toast und Butter 11,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef kalt dünn aufgeschnitten mit hausgemachter Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 12,50 €

Tagliatelle in Pfifferlingsragout mit gebeiztem Wildlachs, Ruccola und Parmesan 12,90 €

Bunter Gartensalat im Kräuter-Senfdressing mit gebratenem Riesengarnelenspieß, dazu Baguette 13,50 €

Filet vom Bachsaibling gebraten auf pikantem Currygemüse und Basmati-Sesamreis 16,90 €

Rumpsteak vom Almoachsen medium gebraten auf Rotweinschalotten mit Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti 19,90 €

Gebackene Marillenknödel auf Waldbeerragout mit Vanilleeis und Sahnetupferl 6,90 €

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