

**Unser Menü zum Valentinstag
am Dienstag, den 14. Februar 2012**

Romantisches Candle-Light-Dinner

Liebe geht durch den Magen – ganz besonders am Valentinstag, wenn die Herzen höher schlagen.
Diesem Motto entsprechend haben wir ein ganz besonderes Menü für frisch Verliebte,
Langzeit-Glückliche und Genießer kreiert

Rote-Bete-Carpaccio, Orangenblütcreme, Kabeljau im Brickteig

€ 10,50

2009 Riesling Steinfeder Terrassen – Domäne Wachau

0,1l € 4,00

Schaumsuppe von der Brunnenkresse und gebackenes Wachtel-Ei

€ 7,50

2009 Gelber Muskateller, Brolli-Arkadenhof – Steiermark

0,1 l € 4,00

Fines de Claire-Austern mit Schalotten-Vinaigrette

Pommery Champagner

0,1l € 10,00

Tête-à-Tête vom Kalb

Lauchcreme, Kartoffel-Ingwer-Tarte, Vanillepaprika

€ 20,50

2009 Zweigelt Barrique, Weingut Kurt Angerer – Kamptal

0,1l € 4,50

Millefeuille von Mandel und Karamell

Kaffee-Kardamon-Eis und Feigen

2009 Cuvée Beerenauslese, Weingut Kracher – Burgenland

5cl € 4,00

3 Gang Menü € 29

Weinbegleitung 3 Gang € 12 / 17

4 Gang Menü € 35

Weinbegleitung 4 Gang € 21

5 Gang Menü € 49

Weinbegleitung 5 Gang € 23

Abendkarte

Vorspeisen

Salat vom Oktopus mit Kalbskopf
Paprika und Haselnuss
9,50

Jacobsmuschel und Avocado
Saure Mango und Erbsen
10,50

Suppe

Schaumsuppe von weißen Bohnen
Bacalao vom Karpfen und Rote Bete
7,50

Zwischengericht

6 Tsarskaya-Austern
Chesterbrot und Schalottenvinaigrette
14,00

Vegetarisch

Kartoffel-Pancake mit Zwiebelcreme
Wirsing, Waldpilze und Ziegenkäse
13,50

Hauptgerichte

Brandenburger Frischling
Geschmorte Schulter, Rücken im Gewürzbrot
Dattelpesto und Stielmus
19,50

Filet vom Rind
Zwiebeltarte, Petersilienwurzel und Oliven
22,00

Fisch

Pochierter Winterkabeljau
Apfelschwein, Lauch und Absolut Vodka
20,00

Absolut Vodka Martini mit Zitronenzeste
7,50

Österreichische Spezialitäten

Vorspeisen

Fritattensuppe
5,20

Kleiner gemischter Salat
4,90

Vogersalat mit Ziegenkäse
Kartoffel-Speck-Dressing
9,50

Hauptgerichte

Pochiertes Brandenburger Bio-Ei
Lauch und Senfschaum
12,50

Wiener Saftgulasch
Semmelknödel
12,00

Schnitzel „Wiener Art“ vom Havelländer



mit Erdäpfel-Vogersalat
13,00€

Apfelschwein

Rindertafelspitz
Rahmspinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln
14,50

Wiener Zwiebelrostbraten
marinierte Fisolen, Erdäpfelstrudel
15,50

Wiener Schnitzel vom Kalb, Erdäpfel-Vogersalat
18,00

Dessert

Sachertorte mit Schlagobers
4,00

Wiener Apfelstrudel
5,00

Topfenstrudel mit Vanillesauce
5,50

Wachauer Marillenknödel
Limetten- Joghurt- Eis und Mandel
5,60

Bad Ischler Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster
6,30

Blutorangen
Teesorbet und Karamell
7,50

Zotter-Schokoladenfondue
Kandierte Obst
7,50

Auswahl von Rohmilchkäsen
Klein 9,50
Groß 13,50

Süße Überraschung ab 2 Personen
pro Person 6,80

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

*2008 Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher - Burgenland
Glas a 5 cl 5,50*