

Aperitif

Prosecco Colli Trevigiana IGT Spago "pur" 4,00

Aperol Sprizz – „Hugo“ – 4,50

Campari Milano 4,50

Martini Royal 4,50

„**Preisel-Peter**“ Glaserl Veltliner vom Waldschütz
mit Wildpreiselbeersirup & Schuß Soda 4,20

Gösser Stiftsbräu dunkel .. das Kleine 3,--

Sattler-Menü

Grißnockerlsuppe

mit Gemüsestreifen



Geschmorter Rindsbraten

mit Butternudeln und Blaukraut



Eierliköreisparfait

auf Kirschragout 20,50

Hausmannskost

Grißnockerlsuppe

mit Gemüsestreifen



Geröstete Knödel

mit Rührei und Gemüsestreifen, dazu ein Blattsalat 12,50

Weinempfehlung

2017 Chardonnay, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 4,--

2017 Grüner Veltliner, A. Waldschütz, Fels am Wagram 1/8 Glas € 3,50

2017 Tetuna Rose; R. Goldenits 1/8 Glas € 4,--

2017 Zweigelt, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 3,30

2016 Syrah Reserve, J. Scheiblhofer, Andau 1/8 Glas € 5,00

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte

Sattler-Menü

Zum Start

Winterlicher Salat mit geräucherten
Entenbruststreifen,
Mandarinenfilets und Walnüssen 9,00

Haussülzchen
mit Zwiebel-Tomatenvinaigrette, Salatbouquet 6,50

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammhuft
mit Rosmarinsauce
Polentalaibchen und Bohnengemüse 18,90

Glacierte Lachsschnitte
mit Pesto,
auf Safranrisotto und Grillgemüse 19,-

Hirschragout
Butterspätzle, Blaukraut und Preiselbeeren 15,20

Vegetarisch

Gemüselaiabchen
mit Tomatenragout, Kartoffeln 10,50

so ein Genuß ..

Moosbeernocken mit Kugel Vanilleeis 8,-