

Menükarte Herbst/Winter 2024

für Gruppen ab 11 Personen

Vorspeisen

„Kürbiscreme-Suppe“

vom Hokkaidokürbis, mit gerösteten Kürbiskernen,
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons

8,90

„Feldsalat“

mit Tomaten, Gurken, gerösteten Kernen, Sprossen,
Croûtons und geriebenem Bergkäse

12,90

Hauptspeisen

„Gänsekeule“

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen, serviert mit Gänsejus

26,50

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitronenspalten und Wildpreiselbeeren,
serviert mit Steakhouse-Pommes und kleinem Salat

27,90

„Rumpsteak“

Argentinisches Rumpsteak an Café de Paris-Sauce mit
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

34,90

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce, mit Rosmarinkartoffeln und
Gemüse der Saison

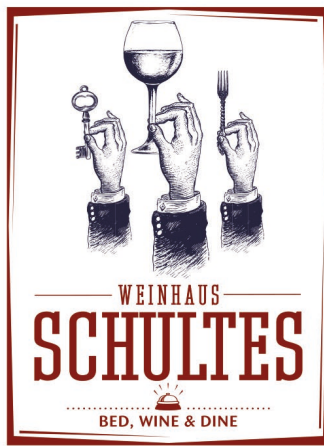
27,90

„Fiorelli“

gefüllte Nudeln mit schwarzem Trüffel und Ricotta,
geschwenkt in Salbei-Rahmsauce, mit Rucola-Parmesanhaube

18,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“

mit warmem Schokokern, auf Vanille-Krokantspiegel
9,50

„Winter-Tiramisu“

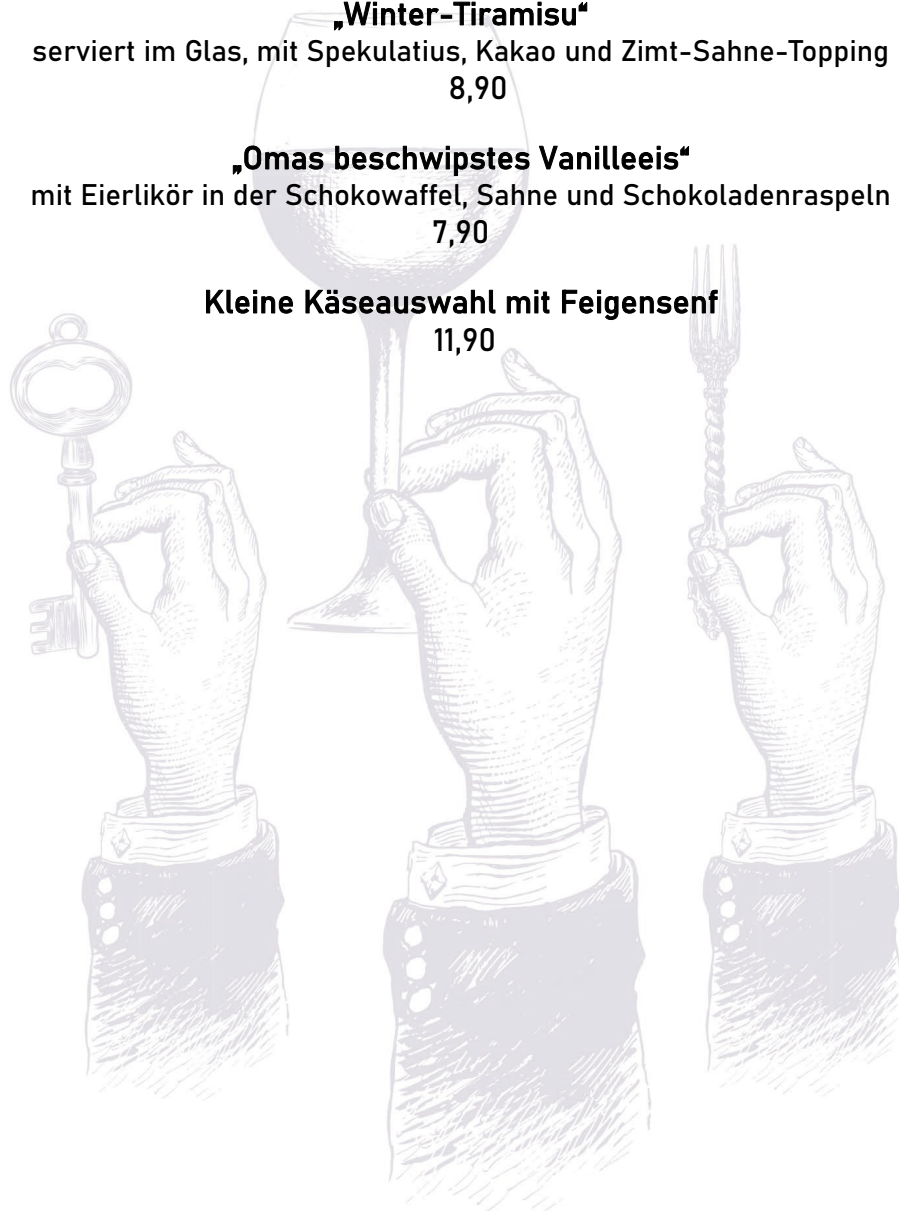
serviert im Glas, mit Spekulatius, Kakao und Zimt-Sahne-Topping
8,90

„Omas beschwipstes Vanilleeis“

mit Eierlikör in der Schokowaffel, Sahne und Schokoladenraspeln
7,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

11,90



WEINHAUS SCHULTES