

## „Unsere Tagesempfehlung“

### „Gebackenes Gemüse“

A)C)G)M)L)

dazu Soße Tartare  
und Petersilienerdäpfel

**9,00**

### „Gespickte Kalbsvogerl“

A)C)G)L)

mit Wurzelrahmsoße und Semmelknödel

**12,70**

### „Rahmdalken“

A)C)G)

mit Mohnbutter auf Birnenmus

**6,20**

## Unsere Weinempfehlung

### Blauer Zweigelt <sup>o)</sup>

**Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel**

Kräftiges Rubingranat. In der Nase feine  
Heidelbeernoten. Am Gaumen saftig,  
elegante Textur, reife Schwarzkirsche spürbar.

**1/8 l 4,50**

### Merlot <sup>o)</sup>

**Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel**

Dunkles Rubinrot. Tabak und Bitterschokolade  
sowie Röstaromen spürbar. Am Gaumen elegant,  
feinwürziger Schokotouch.

Gut integrierte Holznoten, langer Nachhall.

**1/8 l 5,30**

**Donnerstag, 07. Februar 2019**

Informationen zur Allergenverordnung,  
finden Sie in unserer Speisekarte!

Inklusiv Preise