

ABENDKARTE EVENING MENU

18.00 BIS 22.30 UHR - 6 PM TO 10:30 PM

VORSPEISEN APPETIZERS

Gehackte Steinpilze € 24,50

Geräucherter Ricotta, Knoblauch Confit, Petersilienöl, knuspriges Sauerteigbrot

Chopped porcini mushrooms

Smoked ricotta, confit garlic, parsley oil, crispy sour dough bread

Guesthouse Vitello € 26,50

Kalbsrücken, Thunfisch Tataki, knusprige Kapern, Vogerlsalat Pesto

Guesthouse Vitello

Saddle of veal, tuna tataki, crispy capers, lambs lettuce pesto

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Hummer Thermidor € 75,00

Gruyere, San Marzano Tomaten, Duftreis

Lobster Thermidor

Gruyere, San Marzano tomatoes, scented rice

Duroc-Schweinskotelett € 36,00

Eierschwammerlcreme, zweierlei Erbse, Wachauer Marille

Duroc pork chop

Chanterelle mushroom cream, peas two ways, apricots from "Wachau"

Gegrillte Merguez vom heimischen Maibock € 15,50

Würzige Rohwurst, Schalotten-Honig-Dijonsenf, Handsemmerl

Grilled merguez from Austrian „Maibock“ (roe deer)

Spicy cured sausage, shallot-honey-Dijon, homemade roll

Diese besondere Delikatesse wurde von Windisch Wurst & Schinken, **exklusiv** für die Brasserie hergestellt!

*This delicacy was **exclusively** produced for the Brasserie by Windisch Wurst & Schinken!*

DESSERTS

Triologie von der steirischen Erdbeere und Erdnuss € 14,00

Trilogy of styrian strawberries and peanuts