

●●● **Spezialitäten vom heimischen Bio-Spanferkel**

16. Jänner 2010 bis 19. März 2010

herzhaft, frisch & anders zubereitet
mit Produkten aus dem Ökologischen Kreislauf Moorbad Harbach

Kulinarikmenü

Erdäpfelcremesuppe mit Äpfeln und Räucherlachsstreifen

Gegrillte Spanferkelkotelets auf Paprikakraut
mit Kümmelsaferl und Waldviertler Erdäpfelknödel

Waldviertler Mohnauflauf mit warmen Zwetschkenröster

€ 14,50

●●● weitere Kulinariktermine finden Sie rückwärts in der Karte

●●● Spezialitäten vom heimischen Bio-Spanferkel

16. Jänner 2010 bis 19. März 2010

●●● eingangs

Lachsschinken auf marinierten Kürbisgemüse
und Jourg Gebäck € 4,80

●●● zum Löffeln

Erdäpfelcremesuppe mit Äpfeln und Räucherlachsstreifen € 2,80

Klare Rindsuppe mit Vollkornnudeln € 2,50

●●● unsere Spezialitäten

Schnitzerl von der Spanferkelkeule in Kräuterpanade
mit Krenmousseline und gebratenen Erdäpfelspalten € 11,80
Kleine Portion € 10,70

Gebratenes Spanferkel mit Rahmsauce und
Schwarzbier-Erdäpfelpüree € 11,80
Kleine Portion € 10,70

Spanferkeleintopf mit Bio-Gemüse und Kichererbsen
Kräuterreispyramide € 9,80
Kleine Portion € 8,70

Rucola - Ravioli auf Österkronsauce € 6,90
Kleine Portion € 5,80

●●● vom Salatbuffet

Salatteller € 2,90

●●● Spezialitäten vom heimischen Bio-Spanferkel

16. Jänner 2010 bis 19. März 2010

●●● aus der Mehlspeisküche

Waldviertler Mohnauflauf mit warmen
Zwetschkenröster € 4,50

Topfenockerl in Zimtbrösel auf Heidelbeerkoch € 4,50

Zu den Spezialitäten vom heimischen Bio-Spanferkel empfehlen wir:

Frühroter Veltliner

Jahrgang 2008
Landwein, trocken, 12% Vol.
Weinbau Winterleitner
Nußdorf/Traisental
1/8 l / € 2,80

Blaifränkisch Classic DAC

Jahrgang 2007
Qualitätswein, trocken, 13% Vol.
Rotweingut IBY
Horitschon/Mittelburgenland
1/8 l / € 3,10