

# Weinempfehlung

	0,1 l	0,75 l
Champagner, Louis Roederer Brut	14,50 €	95,00 €
Sekt, Menger Krug Rosé	7,50 €	49,00 €
Il Ghizzano Bianco 2016 Tenuta Ghizzano, Toscana	5,20 €	35,00 €
Zweigelt 2015 Heinrich, Neusiedlersee	4,20 €	28,00 €
Tasse Kaffee		2,90 €
Espresso		2,80 €

## Unsere neuen Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Freitag und Samstag von 10.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Wein, Sekt und Champagner enthalten Sulfite.

# Tageskarte

Avocado mit Tomaten-Chutney, Wachtelei und Couscous	12,00 €
Geflügelsalat mit Blumenkohl, Erdnuss und Curry	13,00 €
Rindertatar mit Holunderkapern und gebeiztem Dotter	13,00 €
Lachs, gebeizt in Gin und roter Bete mit Feldsalat	15,00 €
Tagliatelle mit <i>Périgord-Trüffel</i>	28,50 €
Hühnersuppe mit Einlage	8,50 €
Selleriecremesuppe	6,50 €
Steinbutt <i>der Klassiker</i>	28,00 €
Rinderlende im Bratensaft mit Petersilien - Kartoffelpüree	28,00 €
Käsekuchen 2.0 mit Moro Orange	8,50 €
Zartbittermousse mit Ganaché	6,50 €
Passionsfruchtsorbet, mit Wodka aufgegossen	5,50 €
Stück Kuchen ●●●	3,50 €
Kugel Milcheis ●●	2,00 €
Kugel Fruchteis	2,00 €
Rohmilchkäse mit Walnüssen und Feigensenf	8,50 €

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden und genauere Informationen zu den einzelnen Inhaltsstoffen benötigen, sprechen Sie uns gerne darauf an.

Liebe Gäste,

Bistro sowie Wein- und Delikatessenhandlung sind heute  
Samstag, den 17. Februar 2018 wegen einer Veranstaltung  
ganztagig geschlossen.

*Thomas Mühlberger*

KOCHSCHULE WEIN FEINE KOST