

# Halbpensionskarte

## Unsere Empfehlung der Woche:

### Aperitif:

**Sandeman Sherry**

**dry**

5 cl

**EUR 5,20**

### Digestif:

**Jubliläums Aquavit**

2 cl

**EUR 3,30**

### Cocktail des Monats:

#### Campari Rosalia



Campari, Grapefruitsaft,  
Prosecco

**EUR 6,20**

### Unsere Weine:

#### Flaschenweine

*mal glasweise probieren!*

*(fragen Sie auch nach unserer Weinkarte)*

#### Weißwein:

##### Chardonnay

Qualitätswein

Weingut Scheiblhofer

Andau, Neusiedlersee, Österreich

0,1 l EUR 3,30

0,2 l EUR 6,50

0,75 l EUR 23,50

#### Rotwein:

##### Lovely Merlot

Qualitätswein

Qualitätswein

Weingut Scheiblhofer

Andau, Neusiedlersee, Österreich

0,1 l EUR 3,50

0,2 l EUR 6,90

0,75 l EUR 25,00

**Samstag, den 12. Oktober 2024**

Salate vom Buffet

\*\*\*

Karotten-Ingwercremesuppe (4/5/7/9)

#### Menü I

Pfeffersteak von der Rinderhüfte

frisches Gemüse / Pommes frites

(4/5/7/9)

#### Menü II

Geschmortes Lammhaxerl

Knoblauch-Thymiansauce / Speckbohnenröllchen

gebratene Risoleekartoffeln

(1/4/5/7/9)

#### Menü III

Buttermakrelensteak

Noilly-Prat-Kerbelsauce / Zitronen-Blumenkohlpüree

(2/4/5/9)

#### Menü IV

Feine Waldpilze in Rahm

frische Kräuter / Semmelknödel

(1/4/5/7/9)

#### Dessert

Apfelrahmstrudel / Vanillesauce

(1/4/7/9)

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine kleinere Portion  
oder einen Nachschlag.**

**Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.**

Allergen-Übersicht:

1 – Eier / 2 – Fisch / 3 – Krebstiere / 4 – Milch / 5 – Sellerie / 6 – Sesam

7 – Sulfite / 8 – Erdnüsse / 9 – Gluten / 10 – Lupine / 11 – Schalenfrüchte / 12 – Senf / 13 – Soja / 14 – Weichtiere