

# Halbpensionskarte

## Unsere Empfehlung der Woche:

### Aperitif:

**Sherry medium**

5 cl EUR 5,50

### Digestif:

**Walnusslikör**

(von der Hausbrennerei  
Wagner, Pocking)

## Cocktail des Monats:

### Lillet Spritz



(Lillet, Prosecco, Soda,  
Orangenscheiben, Minze)

**EUR 6,50**

### Unsere Weine:

#### Flaschenweine

mal glasweise probieren!

### Weißwein:

#### Wien 1

(Riesling, Grüner Veltliner & Pinot Blanc)

trocken

Qualitätswein

Weingut R&A Pfaffl, Stetten

(Weinviertel), Wien

0,1 l EUR 3,60

0,2 l EUR 7,10

0,75 l EUR 25,00

### Roséwein:

#### Rosé d'Anjou

(Gamay-Grolleau)

A.O.C., halbtrocken

Weingut Bougier, Vallee de la

Loire

Loire

0,1 l EUR 3,50

0,2 l EUR 6,90

0,75 l EUR 24,00

**Freitag, den 04. Juli 2025**

Salate vom Buffet

\*\*\*

Zwiebelcremesuppe

oder

Kaltschale

### Menü I

Kalbsrollbraten

Rahmsauce / frisches Gemüse

feine Bandnudeln

### Menü II

Fangfrische Forelle „Müllerin Art“

Petersilienbutter / Schwenkkartoffeln

### Menü III

Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“

Dampfkartoffeln

### Menü IV

Bunter Gemüwestudel

cremiger Spinat / Grillkäse

### Menü V

Bauernsülze

Zwiebelringe / Remouladensauce

Bratkartoffeln

### Dessert

Haselnussparfait / Hollerröster

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

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie  
auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.