

Ein kleiner Auszug vom Heurigenbuffet

Vorspeisen

Rote Rübe mit Ziegenkäse (G,O)
Aufstrich Variation | Liptauer(G), Ei(C,G), Knoblauch(G), Gorgonzola(G)
Schafkäse(G) mit Antipasti(O)
Rindfleisch Sulz(L,O) mit Kernöl und Zwiebel

Heurigen Klassiker

Roastbeef(M,O) mit Sauce Tartare(G,O)
Beef Tartare mit Zwiebel und orig. Wachauerlaberl | immer Samstags
Prosciutto „San Daniele“ mit Parmesan(G) und Antipasti(O)
Thum´s Beinschinken mit Kren
Salami Variation mit Bergkäse(G)
Schweinsbraten | Surbraten | Kümmelbraten

Salate

Kartoffel(O) | Kraut(O)
Käferbohnen(O) | Apfel- Lauch(G)
Curry Stangensellerie(G,L)

Nachspeisen

Herzerl Keks mit Marillenmarmelade(A,C,G)
Makronen mit Weichselmarmelade(A,C,G)
Dinkel Kipferl mit Nuss, Ribisel oder Powidelmarmelade(A,C,G,H)
Punschkrapferl(A,C,G)
Glutenfreie Schokotorte(C)
Glutenfreie Topfentorte(C,G)
Glutenfreie Mandelmohntorte(C)

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch od. Laktose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

**Die saisonalen Schmankerln variieren je nach Jahreszeit,
diese Kreationen erfragen Sie bitte direkt am Buffet.**