IHRE FEIER BEI UNS

3 Gang Menü

VORSPEISE

Bouillon vom österreichischen Bio-Rind
Salsiccia-Ravioli / Wurzelgemüse / Schnittlauch
ACGLO
oder

Geröstete Birnen-Selleriecremesuppe *– vegan*
Spekulatius Crumble / Selleriestroh / Kerbel
ALO

HAUPTSPEISE

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb rosé
Erdäpfel-Vogerlsalat / Zitrone
ACGLO
oder

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom österreichischen Stier
Speckfisolen / Hauskroketten / Röstzwiebel / Saft
ACGLMO
oder

Wirsing Cous Cous Roulade *– vegan*
Miso-Kürbiscreme / knuspriger Buchweizen / Walnüsse / Weichseljus
AFHLO

NACHSPEISE

Stuwer Schmarrn
Rumrosinen (können wir auf Wunsch auch weglassen) / Zwetschkenröster
ACGO
oder

Maroni Kuppel *– vegan*
Birnengel / Vanillehippe / karamellisierte Haselnüsse
AHO

59,- pro Person
inklusive Gedeck

Stuwer
NEUES WIENER BEISL

3 Gang Menü

VORSPEISE

Hirsch-Carpaccio
Pfeffer-Limettencreme / Parmesan / Schwarze Nüsse / Rucola
GHMO
oder

Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Rotkraut Kimchi / Honig / Vogerlsalat
GO
oder

Rote Rübe Tartar *– vegan*
Wasabi Aioli / Hausbrot / Kren / Korallenhippen
AFMO

HAUPTSPEISE

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom österreichischen Stier
Speckfisolen / Hauskroketten / Röstzwiebel / Saft
ACGLMO
oder

Rosagebratene Entenbrust *– sous vide*
Maronen-Lauchragout / Macair-Erdäpfel / Rotkrautreduktion
ACGLO
oder

Gebackener Karpfen von der Fischzucht Gut Dornau
Wintergemüsecurry / Kokoschips / Kresse
DLO
oder

Wirsing Cous Cous Roulade *– vegan*
Miso-Kürbiscreme / knuspriger Buchweizen / Walnüsse / Weichseljus
AFHLO

NACHSPEISE

Zimtstern-Parfait
Glühwein Sabayon / Mandelkrokant / Nougatsauce
CGHO
oder

Bratapfel *– vegan*
Karamellcreme / gebrannte Vanillehaselnüsse / Marzipan
HO

65,- pro Person
inklusive Gedeck

Stuwer
NEUES WIENER BEISL

4 Gang Menü

VORSPEISE

Hirsch-Carpaccio

Pfeffer-Limettencreme / Hausbrot / Parmesan / Schwarze Nüsse / Rucola

GHMO

oder

Saiblings-Ceviche von der Fischzucht Oberwasser

Brioche / Mandarine / Fenchel / Wacholder

ACDLO

oder

Rote Rübe Tartar *– vegan*

Wasabi Aioli / Hausbrot / Kren / Korallenhippen

AFMO

SUPPE

Bouillon vom österreichischen Bio-Rind

Salsiccia-Ravioli / Wurzelgemüse / Schnittlauch

ACGLO

oder

Geröstete Birnen-Selleriecremesuppe *– vegan*

Spekulatius Crumble / Selleriestroh / Kerbel

ALO

HAUPTSPEISE

Ragout vom österreichischen Lamm

Cremige Polenta / Bitterschokoladen / Dörrzwetschge /Kohlsprossen

FGLMO

oder

Rosagebratene Entenbrust *– sous vide*

Kohlrabi-Petersilienragout / Macair-Erdäpfel / Rotkrautreduktion

ACGLO

oder

Gebackener Karpfen von der Fischzucht Gut Dornau

Wintergemüsecurry / Kokoschips / Kresse

DLO

oder

Weisskraut-Steak

Walnuss-Nockerl / Steinpilzjus / Schwammerl / Sonnenblumenkerne / Wildkräuter

AFHLMO

NACHSPEISE

Zimtstern-Parfait

Glühwein Sabayon / Mandelkrokant / Nougatsauce

CGHO

oder

Maroni Kuppel *– vegan*

Birnengel / Vanillehippe / karamellisierte Haselnüsse

AHO

69,- pro Person inklusive Gedeck

Stuwer

NEUES WIENER BEISL

YOUR CELEBRATION WITH US

3-Course Menu

STARTER

Consommé of Austrian Organic Beef
salsiccia ravioli / root vegetables / chives
ACGLO
or

Roasted Pear & Celeriac Velouté *– vegan*
spiced biscuit crumble / celeriac straw / chervil
ALO

MAIN COURSE

Wiener Schnitzel of Austrian Rosé Veal
potato and lamb's lettuce salad / lemon
ACGLO
or

Viennese Braised Sirloin Steak with Roasted Onions
green beans with bacon / house croquettes / crisp onions / jus
ACGLMO
or

Savoy Cabbage & Couscous Roulade *– vegan*
miso pumpkin cream / crisp buckwheat / walnuts / sour cherry jus
AFHLO

DESSERT

Stuwer Schmarrn *– Austria's Famous Kaiserschmarrn*
sweet torn pancakes / rum raisins (can be left out on request) / stewed plums
ACGO
or

Chestnut Dome *– vegan*
pear gel / vanilla tuile / caramelised hazelnuts
AHO

59,- per person
cover charge included

Stuwer
NEUES WIENER BEISL

3-Course Menu

STARTER

Venison Carpaccio
pepper and lime cream / Parmesan / black walnuts / rocket
GHMO

or

Caramelised Goat Cheese
house-made red cabbage kimchi / honey / lamb's lettuce
GO

or

Beetroot Tartare *– vegan*
wasabi aioli / house bread / horseradish / coral tuiles
AFMO

MAIN COURSE

Viennese Braised Sirloin Steak with Roasted Onions
green beans with bacon / house croquettes / crisp onions / jus
ACGLMO

or

Duck Breast, Served Pink *– sous vide*
chestnut and leek ragout / Macaire potatoes / red cabbage reduction
ACGLO

or

Golden-Fried Carp from Gut Dornau Fish Farm
winter vegetable curry / coconut crisps / cress
DLO

or

Savoy Cabbage & Couscous Roulade *– vegan*
miso pumpkin cream / crisp buckwheat / walnuts / sour cherry jus
AFHLO

DESSERT

Cinnamon Star Parfait
mulled wine sabayon / almond brittle / nougat sauce
CGHO

or

Baked Apple *– vegan*
caramel cream / candied vanilla hazelnuts / marzipan
HO

65,- per person
cover charge included

Stuwer
NEUES WIENER BEISL

4-Course Menu

STARTER

Venison Carpaccio
pepper and lime cream / house bread / Parmesan / black walnuts / rocket
GHMO

or

Char Ceviche from Oberwasser Fish Farm
brioche / mandarin / fennel / juniper
ACDLO

or

Beetroot Tartare *– vegan*
wasabi aioli / house bread / horseradish / coral tuiles
AFMO

SOUP

Consommé of Austrian Organic Beef
salsiccia ravioli / root vegetables / chives
ACGLO

or

Roasted Pear & Celeriac Velouté *– vegan*
spiced biscuit crumble / celeriac straw / chervil
ALO

MAIN COURSE

Ragout of Austrian Lamb
creamy polenta / dark chocolate / prunes / Brussels sprouts
FGLMO

or

Duck Breast, Served Pink *– sous vide*
kohlrabi and parsley ragout / Macaire potatoes / red cabbage reduction
ACGLO

or

Golden-Fried Carp from Gut Dornau Fish Farm
winter vegetable curry / coconut crisps / cress
DLO

or

White Cabbage Steak
walnut dumplings / porcini jus / mushrooms / sunflower seeds / wild herbs
AFHLMO

DESSERT

Cinnamon Star Parfait
mulled wine sabayon / almond brittle / nougat sauce
CGHO

or

Chestnut Dome *– vegan*
pear gel / vanilla tuile / caramelised hazelnuts
AHO

69,- per person, cover charge included

Stuwer
NEUES WIENER BEISL