

Auf Vorbestellung (on advance booking)

verwöhnen wir sie gerne mit einem



Fleischfondue

(mit Bouillon) Fondue Chinoise

100g Rinderfiletstreifen und 100g Hühnerbruststreifen / Person

zum Garen in einer Rindssuppe mit Gemüsejulienne

Chillidip / Knoblauchdip/ Currydip / Cocktailsauce

Pommes frites oder Baguette / gemischter Salat

100g stripes of beef fillet and 100g chickenbreastfillet/ Person

to cook in clear bouillon with vegetable julienne

chilli-garlic and currydip/cocktaildip

french fries or baguette / mixed salads

die selbstgekochte Suppe danach bitte löffeln/ enjoy the strong soup afterwards

ab 2 Personen € 56.00

jede weitere Person 28.00

Unsere Weinempfehlung: Cuveé „Phantom“ (BF/M/CS/S) 2017 44.00



Käsefondue / Cheesefondue

Ca 400g Käsemischung (mit Appenzeller)

mit Weißwein und Kirschwasser verfeinert

Weißbrot und Bauernbrotwürfel, gemischte Salate

Perlzwiebel und Gurkerl

400g of melted cheese , with cherryschnaps and whitewine

cubes of brown and white bread / mixed salad mixed pickles

ab 2 Personen € 40.00

jede weitere Person 20

.00

Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Smaragd“ 2014 39.50

Weingut Holzapfel/Prandtauerhof/Wachau

saftig, kraftvoll und pfeffrig, langlebig, schöne reife Apfel-Frucht

ausgewogener Säurestruktur, intensive Würze,

