

Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

„Wir informieren Sie gerne über **Allergene** in unseren Speisen und Getränken“

Weinempfehlung

Pet Nat Rosé vom Zweigelt 2017, Koppitsch, Neusiedlersee 0,1 l € 4,90
Biologisch, moussierend,

1/4 Glacis Sommeraperitif Wermutlich mit natural Tonic und Minze € 5,60

1/8 Vavrinec (St. Laurent) '15, Strekov 1075, Südslowakei € 5,80
biologisch

Bierempfehlung

„**Bierschmiede**“ Werkstück, Märzen, Attersee, Traunsee 0,33 l € 4,90

Bohémian Lager, 6beers brewing company, Vienna 0,33 l € 4,40

Dark Side of the Porter (dunkel), 6beers brewing company 0,33 l € 4,60

Oude Geuze Boon, Black Label second edition, Belgien 0,75 l € 24,00
Spontan vergoren, holzige, pfeffrige, fruchtig saure Aromen

Vorspeisen

Kohlrabi - Carpaccio mit frischen Himbeeren und Rucola € 7,20

Marinierte Käferbohnen mit Ziegenkäse und Kürbiskernöl € 8,20

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit sommerlichem Salat € 9,20

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Salatbouquet € 8,90

Geräucherte Lachsforellenfilet mit marinierten Gurken und Oberskren € 9,20

Suppen

Gurkenkaltschale € 4,70

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,70

Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

„Wir informieren Sie gerne über **Allergene** in unseren Speisen und Getränken“

Hauptspeisen

Pieroggi (Teigtascherl) mit Topfen-Erdäpfelfülle, geröstetem Zwiebel und Sauerrahm, dazu grüner Salat € 11,50

Bratwurst vom Mangalica-Schwein mit Erdäpfel-Gemüsegröst'l und Currydip € 11,90

Eierschwammerlgulasch mit Sauerrahm und Serviettenknödel € 13,90

Kalbsbutterschnitzel (faschierte Laibchen vom Kalb) mit saisonalem Gemüse und Erdäpfelpürée € 14,20

Gedünsteter Kalbstafelspitz mit saisonalem Gemüse und Basmatireis € 17,80

Gebratene Perlhuhnbrust auf Eierschwammerlrisotto € 18,80

Spanferkelkotelett gebraten auf Spitzkraut, dazu Brezelknödel € 18,90

Nachspeisen

Saisonaler Kuchen mit Schlag € 4,50

Mokka - Parfait mit Birnenragout € 6,80

Weißes Schokomousse auf Kirschenragout € 7,20

Topfen-Nougatknödel auf Zwetschkenröster € 7,20

Digestifempfehlung

Beerenauslese Cuvée 2015, Kracher, Neusiedlersee 1/16 € 5,70

Feine Käseauswahl

La Bouyquette (F), Reblochon AOP (F), Comté (F),
Bleu de Brebis Le Régalis César (F), Napoléon Commingeois (F)

Käseteller klein € 9,20 und groß € 11,80