

# Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

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

## Weinempfehlung

**Pet Nat Weißburgunder 2015**, Jörg Bretz, Carnuntum 0,1 l € 5,20  
Schaumwein, biologisch

**1/8 Blaufränkisch Horitschon´15**, Weninger, Mittelbgl. € 4,80  
Biologisch

## Bierempfehlung

„**Bierschmiede**“ Werkstück, Märzen, Attersee 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

**Ziegenkäsemousse** mit mariniertem Paprika und Rucola € 8,20

**Entenleberparfait** mit Birnenchutney und Preiselbeeren € 8,90

**Mousse vom geräucherten Saibling** mit Dill-Senfsauce, Salatbouquet € 8,90

**Lardo** mit marinierten Viola-Erdäpfel € 8,20

**Gebratene Gänseleber** auf Calvados Äpfeln mit Preiselbeerjus € 13,90

## Suppen

**Maronicremesuppe** € 4,80

**Kürbiscremesuppe** mit Kernöl € 4,70

**Enteneinmachsuppe** mit Bröselknödel € 5,60

# Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

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

## Hauptspeisen

**Pieroggi (Teigtascherl) mit Topfen-Erdäpfelfülle**, gerösteten Zwiebeln und Sauerrahm, dazu grüner Salat € 12,50

**Kichererbsen - Gemüseintopf** € 10,90...vegan

**Kalbsrahmgulasch** mit Topfennockerl € 14,90

**Kümmelbraten** mit Kraut und Serviettenknödel € 14,20

**Bauernente** mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel € 21,80

**Lammrücken gebraten** auf Melanzanipüree, serviert mit Thymianerdäpfel € 22,40

**Gebratenes Rinderfilet** mit Rotweinschalotten, saisonalem Gemüse und Erdäpfelgratin € 25,90

## Nachspeisen

**Saisonalen Kuchen** mit Schlag € 4,50

**Schokomousse** mit Mangoragout € 7,60

**Lebkuchenparfait** mit Brombeerragout € 6,80

**Nuss-Topfenknödel** auf Apfelmus und Vanillesauce € 7,60

## Digestifempfehlung

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

**Apfel Barrique** Edelbrand, Georgium am Längsee, Kärnten 2cl € 3,80

**Weinbirne** Edelbrand, Georgium am Längsee, Kärnten 2cl € 3,80

## Feine Schweizer Käseauswahl von Jumi

Schlossberger alt, Abe rot, Zickzack,  
La Bouse, Mürgu  
(nähere Beschreibung am Käsebrett)

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