

# 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

**Pilzravioli** mit brauner Butter, Rucola und Parmesan € 8,50

**Erdäpfel-Pilzterrinen** mit Liebstockpesto € 8,20

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

**Kalbszunge** mit Balsamicolinsen und Krenschäum € 9,20

**Kaltes Roastbeef** mit Gemüse – Mayonnaisesalat € 10,20

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

## Suppen

**Rote Rübencremesuppe** € 4,70

**Karfiolsuppe** € 4,70

**Alt Wiener Erdäpfelsuppe** € 4,90

# 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

**Quinoalaibchen mit Pak Choi** und Kräuter-Soja-Joghurt € 9,90...vegan

**Kalbsbutterschnitzel** mit saisonalem Gemüse und Erdäpfelpürée € 14,20

**Mit Dörrzwetschken gefülltes Schweinskarree**, serviert mit Dillkraut und Serviettenknödel € 13,20

**Glacierte Kalbsleber** auf Apfelscheiben mit frischem Majoran, saisonalem Gemüse und Reis € 18,90

**Lammkotelett** auf mediterranem Gemüse mit gebratener Erdäpfel-Kräuterroulade € 22,90

## Nachspeisen

**Tageskuchen** mit Schlag € 4,50

**Moccamousse** mit Kumquatragout € 7,20

**Zimtparfait** mit Dörrzwetschken € 7,20

**Powidltascherl** mit Sauerrahm € 7,60

## Digestifempfehlung

**Beereauslese 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