

Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

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

Weinempfehlung

1/8 Rosé vom Blauen Zweigelt´17, M.Hager, Kamptal € 3,90
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

Osterschinken mit Ei-Kren-Salat € 8,50

Bärlauchravioli mit Zitronenbutter und Parmesan € 8,50

Bärlauch-Ziegenkäseterrine mit mariniertem Paprika € 8,20

Gebackene Kitzleber mit Bärlauch-Mayonnaise-Erdäpfelsalat € 9,20

Kaltes Roastbeef mit Gemüsesalat und Sesamdressing € 10,20

Suppen

Bärlauchcremesuppe € 4,70

Lauch-Erdäpfelcremesuppe € 4,70

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

Quinoapfanne mit Bärlauch, getrockneten Tomaten und Sesam-Limettendip € 9,90...vegan

Kalbsrahmgulasch mit Topfenockerl € 15,60

Kaninchenfilet im Pancetta-Mantel auf Gemüseragout, serviert mit gebratenen Süßerdäpfel-Schupfnudeln und Bärlauchschaum € 19,20

Gebrautes Goldforellenfilet auf Zucchini-Paprika-Tomatenragout, serviert mit Dillerdäpfel € 22,80

Gebrautes Rinderfilet mit grünem Spargel-Erdäpfelgröstl und Pfeffersauce € 24,90

Nachspeisen

Tageskuchen mit Schlag € 4,50

Mousse au Chocolate mit Beerenragout € 6,90

Orangenparfait auf Erdbeerspiegel € 6,80

Grießknödel auf Zwetschkenröster € 7,20

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