

Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

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

Gin & Tonic, 6cl Bombay Sapphire & Fever-Tree Tonic, Limette € 12,00

Hausgemachte Glacis Sommerlimo

Ingwer - Honig 0,5 l € 4,90

Minze - Limette 0,5 l € 4,90

Natursprudel

Pet Nat Ancestral 2018, Claus Preisinger, Neusiedlersee 0,1 l € 5,90
biologisch

Pet Nat Bubbles 2019, Lichtenberger-Gonzales, Neusiedlersee 0,1 l € 5,90
Biologisch

Weinempfehlung

1/8 Rabensau, Weingut Zechmeister, Neusiedlersee € 5,90
Biologisch, 50/50 rot und weiß, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel

Bierempfehlung

Champagner-Bier High'n Dry, 6 beers brewing co. 0,75 l € 12,00
6,5% Vol, extra trocken vergoren, moderat bitter, feine Perlage

N°5 Saison, Der Belgier, Wien, 0,33 l € 5,40
Reiche exotische Fruchtaromen, Orangenschalen, Koriander, Kardamom und Paradies

N°8 Honey, I love you, Der Belgier, Wien, 0,33 l € 5,80
Reiche Aromen von Honig und Orangen, Starkbier 7,5% Vol, 16.1°P (Stammwürze)

Vorspeisen

Bauernpresswurst in Essig und Öl mit rotem Zwiebel € 7,90

Frischkäse im Speckmantel mit sommerlichem Salat € 8,90

Sautierte Eierschwammerl auf Römersalat mit Thymianvinaigrette
und Croutons € 9,80

Eierschwammerlravioli mit brauner Butter, Rucola und Parmesan € 10,60

Gebratenes Zanderfilet auf Melonen - Zartbittersalat
mit Zitrusvinaigrette € 10,90

Suppen

Gurkenkaltschale € 4,90

Kürbiscremesuppe € 4,90

Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben, exklusive TIP
Ab 20 Euro akzeptieren wir gerne alle Kreditkarten

Saisonale Tageskarte Glacis Beisl

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

Hauptspeisen

Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel und Sauerrahm € 15,90

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

Kümmelbraten mit Kraut und Serviettenknödel € 14,20

Steirisches Huhn in Currysauce mit saisonalem Gemüse und Basmatireis € 16,50

Poschiertes Welsfilet auf Wurzelgemüse, serviert mit Salzerdäpfel € 20,90

Lammkotelett mit Ratatouille und Thymianerdäpfel € 24,90

Nachspeisen

Tageskuchen € 4,50

Mousse au Chocolat auf Beerenragout € 6,90

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschkenröster € 7,20

Orangenparfait auf Erdbeerspiegel € 6,90

Digestifempfehlung

Beerenauslese Cuvée 2017, Kracher, Neusiedlersee 1/16 € 5,70

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

Feine Schweizer Käseauswahl von Jumi

Schlossberger alt, C'est bon, Crème Chèvre
Cironé uralt, La bête
(nähere Beschreibung am Käsebrett)

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