

**WEIN
IN THE CITY**

**UNSERE SPEISEN
UNSERE WEINE**

Kleine Crossover-Gerichte & Weine

Kalt

Beef Tatare vom Rinderfilet mit Toast <i>Zweigelt, Markowitsch, Göttlesbrunn, N.Ö. 08 1/8 3,50</i>	9,50
Parmesan Panna Cotta mit Williamsbirnen und knusprigem Serrano <i>Riesling, R. Pichler, Wachau "Terrassen" Smaragd 08 1/8 5,50</i>	6,50
Käferbohnen mit Kernöl, Rohzwiebel und Wachtelei <i>Gr. Veltliner, Weixelbaum, Kamptal, N.Ö. 09 1/8 3,50</i>	3,90
Thunfischcarpaccio mit Holzkohlenöl und Paprika-Vanillechutney <i>Sauvignon Blanc, E. & W. Polz, Süd-Stmk. „Therese“ 08 1/8 5,50</i>	7,80
„Steak Sandwich“ mit Cocktailsauce, Salatchiffonade, Roter Zwiebel <i>Solo Rosso, J. Pöckl, Mönchhof, Bgld. 07 1/8 4,90</i>	8,90
Saftiger Beinschinken mit Steirerkren <i>Welschriesling, W. Skoff, Gamlitz, Süd-Stmk. 09 1/8 3,50</i>	Gr. 7,90 4,50

Warm

Lauwarmes Blutwurstgröstl mit Gänseleber und Apfel-Holunder <i>Weisser Riesling „Auslese“ Leitner, Gols, Bgld. 07 1/16 3,00</i>	7,90
Gebackenes Kalbsbries auf Kürbiskern-Vogelersalat <i>Sauvignon Blanc „Mocen“ Rueda, Spanien 08 1/8 4,50</i>	7,50
Jakobsmuscheln auf Karfiol-Currypüree mit Ananas-Chili relish <i>Chardonnay, E. Prieler, Schützen a. Geb., Bgld. 08 1/8 4,40</i>	7,90
Garnelen in Thai Sun Sauce mit Lauchstroh <i>Chablis, L. Michel & Fils, Frankreich 08 1/8 5,50</i>	7,50
Chili con Carne <i>Rioja "Reserva" Bodega Muga, Spanien, 05 1/8 5,20</i>	4,50

1 Brotkörberl: Kl. 1,50 Gr. 2,00