

dasGOLD's Menü

dasGOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

Confierter Schweinebauch

buntes Linsenragout,
Blutwurst-Apfelpraline,
Pilze, Kümmel-Aioli
€ 9,40

Schaumsuppe vom Rucola

Paradeiser-Chutney, Parmesan,
Speck-Grissini
€ 5,90

Kräuter-Lammkrone

rosa gebraten,
Erbsenpüree, Babygemüse,
Käsekuchen, Maroni-Crumble,
Senf-Hollandaise
€ 26,00

Apfel-Vanilleschnitte & Bonbon

Nougatmousse, Zimt-Sabayon,
hausgemachtes Eis vom grünen Apfel
€ 8,20

Als Aperitif empfehlen wir:

D&C Ritz Cocktail

Cognac, Cointreau, Orangensaft,
mit Grüner Veltliner Sekt aufgegossen
€ 7,40

Cuvée „die ST. PÖLTNERIN“ 2018

Landeshauptstadtwein 2019

4 Jungwinzerinnen - 4 Weinbaugebiete
Wachau-Traisental-Carnuntum-Neusiedlersee
Cuvée aus Grüner Veltliner, Welschriesling
und Riesling

Blaufränkisch „Hochäcker“ 2015

Weingut Paul Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland

Beerenauslese

Weingut Ziniel
St. Andrä am Zicksee, Neusiedlersee

„dasGOLD's“ Menü

€ 46,00

„dasGOLD's“ Menü

mit Weinbegleitung und Mineralwasser

€ 59,00

TRADITION TRIFFT LIFESTYLE

Änderungen vorbehalten!

Preise in Euro inklusive Couvert, Steuern und Abgaben.