

# dasGOLD's Menü

dasGOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

## Rosa gebratener Kalbstafelspitz

cremige Thunfischsoße,  
Thunfischtartar mit Sesam,  
Paradeiser-Bärlauch Pofese,  
Petersilienöl, Kaperneis  
€ 9,40

## Schaumsuppe von Frühlingskräutern

Ravioli mit Wurzelgemüse,  
glasierter Hummer  
€ 5,90

## Brust vom Schwarzfederhuhn

gebraten & gebacken,  
Maispüree, Zuckerschoten,  
Erbsen, Rotweinschalotten,  
Safran-Aioli  
€ 26,00

## Himbeer-Rhabarbertörtchen

Weißes Schokoladenmousse,  
eingelegter Rhabarber,  
hausgemachtes Rum-Topfeneis  
€ 8,20

Als Aperitif empfehlen wir:

## Martini Royal

4 cl Martini Rosato  
mit trockenem Frizzante aufgegossen  
€ 5,80

## Grüner Veltliner „Obere Steigen“ 2017

Weingut Markus Huber  
Reichersdorf, Traisental

## Cuvée „die ST. PÖLTNERIN“ 2018

### Landeshauptstadtwein 2019

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

## 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.