

dasGOLD's Menü

dasGOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

Als Aperitif empfehlen wir:

Gin Tonic

Kreieren Sie selbst einen G & T nach Ihrem Geschmack oder lassen Sie sich von den Ideen unseres Barchefs überraschen.
Zum Kennenlernpreis von € 7,90

Lauwarm glasierter Seesaibling

Apfel-Krenvinaigrette, Erbse,
confierter Pumpernickel-Spargel
€ 9,40

Cremsuppe vom Marchfelder Spargel

Spargelsalat,
Garnelenpraline
€ 5,90

Filet vom Iberico Schwein

Spargel & Morchel,
Grillgemüse, Bauchspeckschnitte,
Schafkäse-Spinatroulade
€ 26,00

Gebackene Topfen-Erdbeerbällchen

Pfirsich, Schokolade-Panna Cotta
€ 8,20

Cuvée „die ST. PÖLTNERIN“ 2018 Landeshauptstadtwein 2019

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

Rosé „Lust & Laune“ 2018

Weingut Zull
Schrattenthal - Weinviertel

Grüner Veltliner Brut

Sektkellerei Szigeti
Gols, Burgenland

„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.