

dasGOLD's Menü

dasGOLD's RESTAURANT-BAR-LOUNGE

Lachstartar
Avocado-creme, Stangensellerie,
Kerbelbiskuit
€ 11,00
A,C,D,G,F,M,L,O

**Schaumsuppe
von der Brunnenkresse**
Hummermedaillon
€ 6,00
A,B,G,O

Beiried vom Jungstier
in der Steinpilzkruste,
Erdapfel-Speckkuchen,
cremige Pilze, Sommergemüse
€ 26,00
A,C,G,M,L,O

**Erdbeermousse und
Schokokuchen**
Erdbeersorbet, Minze-Pesto
€ 8,00
A,C,G,H,O

Als Aperitif empfehlen wir:

Dirndl-Hugo
die lokale Variante des Klassikers
4,90

**Grüner Veltliner „Franciscus“
Kremstal DAC**
Weingut Salomon Undhof
Krems, Niederösterreich

**Blaifränkisch „Schoaga“ 2017
Eisenberg DAC**
Weingut Kopfensteiner
Deusch-Schützen, Südburgenland

Frizzante „Rosé“
Sektellerei Szigeti
Gols, Burgenland



Alle Weine können Schwefeldioxid /
Sulfite enthalten! Allergeninformation
laut EU-LMIV 1169/2011

dasGOLD's Menü

48,00

dasGOLD's Menü
mit Weinbegleitung und Mineralwasser

62,00

Allergeninformation laut EU-LMIV 1169/2011



TRADITION TRIFFT LIFESTYLE

Änderungen vorbehalten!

Preise in Euro inklusive Couvert, Steuern und Abgaben.