

OKTOBER

SPEZIALITÄTEN
WOCHEN

2017



BURGENLAND & UNGARN

Halászlé ungarische Fischfiletsuppe

vom Waller, Hecht & Karpfen im Zwiebel-Paprikafond,
Tomaten, Nudeln, geröstetes Weißbrot
€ 10.50 – € 14.50

Krautstrudel

Majoran-Speck-Füllung, Kohlrabi-Kartoffelgemüse,
Sauerrahmdip
€ 10.90 – € 14.50

Fogoschfilet-Zanderfilet gebraten

geräucherter Kartoffelschaum, knusprige Speckchips,
Kürbis-Nudelfleckerl
€ 20.50 – € 25.50

Paprika-Hendl (Brust & Keule)

geschmortes Maishähnchen in Paprika-Creme fraîche,
Möhrrchen, Eiernockerl
€ 17.50

Hirschragout von der Hirschschulter

Burgenländer Jagd, Holundersauce, Wirsingköpferl,
Selleriecreme, Serviettenknödel
€ 15.50 – € 19.50

Wildschweinrücken

rosa gebraten, aus Burgenländer Jagd,
dreierlei Pfeffersauce, Kohlsprossenblätter,
Petersilienwurzelpüree, Haselnusskartoffeln
€ 19.50 – € 23.50

Süße Kartoffelteig-Mohnnudeln

in Mohnbutter glasiert, Vanilleschaum, Beerenröster
€ 9.50

2016 Grüner Veltliner

Trocken, fruchtige Anklänge von frischem Apfel,
Blüten und Zitrus, angenehm frisch und spritzig,
unkompliziert mit mineralischem Ausklang.
0.10 l - 3.00 €
0.25 l - 6.00 €

2015 Gelber Muskateller

Trocken, frisch und unglaublich saftig. Unverkenn-
barer Duft nach frischen Trauben! Charakterstarker
Solist nach dem Essen, zum Törtchen oder Dessert.
0.10 l - 6.00 €
0.25 l - 12.00 €

2016 Langenloiser Rosé

Trocken, frisches Bouquet von Waldbeeren und
Weichseln, ein toller Essensbegleiter mit Frische,
angenehmer Säure. Aus Zweigelt-Trauben in zwei
Reifestadien gekeltert.
0.10 l - 4.50 €
0.25 l - 9.00 €

2016 Zweigelt

Trocken, frisch, dezente fruchtige Anklänge von
roten Beeren, mittlerer Körper mit jugendlichem
Tannin am Gaumen mit feinwürzigem Abgang.
0.10 l - 6.00 €
0.25 l - 12.00 €



WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH