

Unsere Empfehlung

APERITIF

Pernod	€ 3,90
Martini Rosso	€ 3,40

WEISSWEIN

Riesling Platin DAC

Dieser Riesling Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung.
WEINGUT J. JURTSCHITSCH, SONNHOF , LANGENLOIS - KAMPTAL
€ 27,00

1 /8 l Pinot Blanc „Edition Stubaierhof“ aus der Wachau	€ 4,70
--	--------

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon Barrique

Sehr klare dunkle purpurrote Farbe; ausgeprägte Johannisbeernase mit grünen Blättern und Lakritze hinterlegt.
WEINGUT JOSEF SALZL, ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE
€ 31,00

1/8 l Cuvee Alter Rebstock “Edition Stubaierhof” aus der Thermenregion	€ 4,70
---	--------

DIGESTIF

Hibeerschnaps	€ 2,30
Rotweilikör	€ 3,00

Hotel Stubaierhof, 06. April 2011

Menü

Wir empfehlen unsere knackfrischen
Salate vom Buffet

Rindsuppe mit hausgemachten Ravioli ____

oder

Frisch gepresster Orangensaft ____

Gebackener Schafskäse im Oliven-Kräutermantel
mit Tsatsiki und Auberginenkaviar

„Esterhazy Rostbraten“ mit Kapern-Senfsauce,
Gemüstreifen und hausgemachten Bandnudeln

MENÜ 1 ____

Pochierte Lachsforelle mit Erbsenpüree
an Safransauce und knusprigen Kartoffelspalten

MENÜ 2 ____

Gefüllte, überbackene Ofentomate
auf pikant-scharfem Gemüsecurry

MENÜ 3 ____

Kokosparfait auf Ananascarpaccio

**BITTE WÄHLEN SIE IHRE
GEWÜNSCHTE VORSPEISE UND DEN HAUPTGANG AUS.
VIELEN DANK.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Fam. Hofer & Egger mit Team