

wirtshaus



seeterrasse

• die moderne wirtshausküche •

st. wolfgang

~ seit 2015 ~

paul's . SOMMER . menü

„tradition trifft moderne“

tisch . gedeck

gesalzene butter
aufstrich der saison
& bauernbrot

weïn.empfehlung:

grüner veltliner 2018
peter & paul bio wein
winzerhof hoch
hollenburg, kremstal
0,75 l Euro 27,00

a´prior 2016
cabernet | merlot
weingut piribauer
neudörfl / burgenland
0,75 l Euro 34,50

~~~ vorseiße ~~~

orangen-fenchelsalat  
garnelen • jalapenoschaum

~~~ suppe ~~~

consommé
butternockerl

oder

~~~ hauptspeise ~~~

rosa gebratenes beiried  
baby-spinat • rosmarin-herzoginerdäpfel  
portweinjus

oder

seesaiblingsfilet  
schwarzes risotto • karotten • gin

vegetarische alternative:

trüffelnudeln  
frisch gehobelter trüffel • blattsalat



~~~ nachspeise ~~~

geeister kaiserschmarrn (vanille parfait)
hausgemachtes zwetschkensorbet



menüpreis:
4-gang: € 52,00 // 3-gang: € 42,00
gedeck: € 3,50