

KOWALD

LOIPERSDORF

## ABENDKARTE, 13. OKTOBER 2020

Knackige Salate vom Buffet € 5,00

◆◆◆◆

**Köstliche Vorspeisen** vom Fisch & Fleisch

**Vom warmen Buffet-Platz**

Tintenfisch mit Couscous-Kräuterfüllung | Paprikaragout

€ 7,00

◆◆◆◆

**Karotten-Ingwercremesuppe** | Croutons

€ 4,20

oder

**Klare Rindsuppe** | Christa's Herzerlnudeln

€ 3,80

◆◆◆◆

**Zart rosa gebratene Entenbrust**

Orangensauce | Kastanien-Erdäpfelknödel | Kohlsprossen

€ 17,90

**Zanderfilet vom Rost**

Topinamburgratin | glacierte Rote Rübenwürfel | Zucchini

€ 15,80

◆◆◆◆

**Nougatschnitte**

Himbeerragout | Bananen-Dattelleis

€ 6,30

◆◆◆◆

Käse, Chutneys und Obst vom Buffet

€ 6,10

## ALTERNATIVEN

### VEGGIE

Karotten-Ingwercremesuppe | Croutons

€ 4,20

◆◆◆◆

Kürbistaler

Paprikaragout | herbstliches Gemüse

€ 8,80

◆◆◆◆

Kokos-Zitronentarte

Melonenconfit | Eis

€ 5,80

Bitte fragen Sie ihren Service-Mitarbeiter nach veganen Alternativen.

### TIPP VOM KÜCHENCHEF

**Gegrilltes Schweinerückensteak**

Eierschwammerlkruste | Kürbistaler |

bunter Stangensellerie

€ 14,90

◆◆◆◆

**Maronitörtchen**

Mandarinenragout | Eis

€ 6,30

### FRISCHER STURM 1/4 l € 3,00

gespritzt 1/4 l € 2,80

### APERITIF & DIGESTIF

Uhudlerfrizzante € 3,90

Steirisches GIN TONIC € 8,90

(alkoholfrei)

### WEINEMPFEHLUNG

#### WEINHOF KOWALD

1/8 l

UHUDLER ROSÉ EUR 3,80

WELSCHRIESLING EUR 3,80

WEISSBURGUNDER EUR 3,90

SAUVIGNON BLANC EUR 4,10

CHARDONNAY EUR 3,90

MUSKATELLER EUR 3,90

SYLVANER EUR 3,90

ZWEIGELT EUR 3,90

MERLOT EUR 3,90

K3 CUVÉE (Zweigelt | Merlot | Rösler) EUR 4,80

#### Weinlaubenhof Kracher

1/16 l

BEERENAUSELE EUR 4,20

Sie erhalten an jedem Abend eine Konsumationsrechnung. Diese müssen Sie nicht unterschreiben. Gerne vermerkt auf Wunsch ihr Servicemitarbeiter Trinkgeld darauf, oder dieses kann beim Check Out dazu gebucht werden. Vielen Dank!

mahlzeit!

#### **ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Mitarbeitern!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend  
den gesetzlichen Vorschriften  
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien  
oder  
Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung  
unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein.