

KOWALD

LOIPERSDORF

ABENDKARTE, 15. OKTOBER 2020

Knackige Salate vom Buffet € 5,00

◆◆◆◆

Köstliche Vorspeisen vom Fisch & Fleisch Vom warmen Buffet-Platz

Gebackener Steinbeißer | Safran-Risotto
€ 7,00

◆◆◆◆

Geschäumte Zuckermaissuppe | Chiliöl
€ 4,80

Klare Rindsuppe | Kräuternockerl
€ 3,80

◆◆◆◆

Zweierlei vom Weizer Berglamm
Ratatouille | rahmige Riesling-Graupen
€ 19,30

Gedämpftes Lachsforellenfilet aus der Region

Gurken-Shrimpsauce | Krenpüree
€ 16,40

◆◆◆◆

Kürbiskernschnitte
Orangenkirschen | Granatapfeleis
€ 5,90

◆◆◆◆

Käse, Chutneys und Obst vom Buffet € 6,00

ALTERNATIVEN

VEGGIE

Geschäumte Zuckermaissuppe | Chiliöl
€ 4,80

◆◆◆◆

Getreidebrätlinge
Ratatouille | Krenpüree
€ 9,30

◆◆◆◆

Kürbiskernschnitte
Orangenkirschen | Granatapfeleis
€ 5,90

Bitte fragen Sie ihren Service-Mitarbeiter
nach veganen Alternativen.

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Gebratene Steirische Hühnerkeule

Ratatouille | rahmige Riesling-Graupen
€ 14,30

◆◆◆◆

Topfen-Zwetschkenstrudel

Bourbon-Vanillesauce
€ 5,80

FRISCHER STURM 1/4 l € 3,00

gespritzt 1/4 l € 2,80

APERITIF & DIGESTIF

Kowalds Hugo € 4,60
Wermut Gaumengut € 3,80

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.