

KOWALD

◆◆◆◆  
LOIPERSDORF

## ABENDKARTE, 30. OKTOBER 2020

Knackige Salate vom Buffet € 5,00

◆◆◆◆

**Köstliche Vorspeisen** vom Fisch & Fleisch

**Vom warmen Buffet-Platz**

Gebratene Garnele | Rucola-Risotto | Paprika-Jungzwiebel | Grana Padano

€ 7,00

◆◆◆◆

**Karfiolcremesuppe**

€ 4,00

oder

**Klare Rindsuppe** | Grießnockerl

€ 3,80

◆◆◆◆

**Rumpsteak**

grüne Pfefferrahmsauce | Blätterteigpastete | Broccoliroschen

€ 19,80

**Zanderfilet vom Rost**

frischer Blattspinat | Knoblauchmelange | Leinsamen-Topinambur

€ 17,50

◆◆◆◆

**Hagebutten-Parfait**

Zitronenschnitte | Rumtopf Früchte

€ 6,40

◆◆◆◆

Käse, Chutneys und Obst vom Buffet € 6,00

## ALTERNATIVEN

### VEGGIE

Karfiolcremesuppe

€ 4,00

◆◆◆◆

Gefüllter Nussiger Kartoffelknödel

frischer Blattspinat | Leinsamen-

Topinambur

€ 10,80

◆◆◆◆

Grießflammerie im Weck-Glas

Himbeer-Coulis | Eis

€ 5,50

Bitte fragen Sie ihren Service-Mitarbeiter  
nach veganen Alternativen.

### TIPP VOM KÜCHENCHEF

**Gegrilltes Hühnerbrustfilet**

Pilzcreme | Broccoliroschen | Weißbrot-

Auflauf

€ 14,50

◆◆◆◆

**Trauben-Tarte**

Zimtschaum | Eis

€ 6,20

### APERITIF & DIGESTIF

Uhudlerfrizzante € 3,90

Muscaris Traubensaft € 3,90

Williamsbrand Zotter 2cl € 3,80

Frangelico 2cl € 3,70

### 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 | Rosler) EUR 4,80

#### Weinlaubenhof Kracher

1/16 l

BEERENAUSLESE 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.