

KOWALD

LOIPERSDORF

ABENDKARTE, 14. OKTOBER 2020

Knackige Salate vom Buffet € 5,00

◆◆◆◆

Köstliche Vorspeisen vom Fisch & Fleisch

Vom warmen Buffet-Platz

Cannelloni | Tomatensauce | Rucola

€ 7,00

◆◆◆◆

Weißer Zwiebelcremesuppe | Biercroutons

€ 4,20

Klare Rindsuppe | Weizengrießnockerl

€ 3,80

◆◆◆◆

Zart rosa gebratenes Schweinefilet

Kümmelsaferl | Weißbrotauflauf | Balsamische Belugalinsen

€ 16,90

Wolfsbarschfilet vom Rost

Zitronengrasjus | Pinienkern-Risotto | Karotten

€ 18,60

◆◆◆◆

Weißer Schoko-Karamell-Creme-Brûlée

Holunderragout | Haselnusswürfel | Dirndleis

€ 6,20

◆◆◆◆

Käse, Chutneys und Obst vom Buffet

€ 6,00

ALTERNATIVEN

VEGGIE

Weißer Zwiebelcremesuppe | Biercroutons

€ 4,20

◆◆◆◆

Hartweizennudeln

Gemüserahmsauce | Parmesan

€ 8,90

◆◆◆◆

Weißer Schoko-Karamell-Creme-Brûlée

Holunderragout | Haselnusswürfel |

Dirndleis

€ 6,20

Bitte fragen Sie ihren Service-Mitarbeiter nach veganen Alternativen.

TIPP VOM KÜCHENCHEF

**Gegrillte steirisch
ausgelöste Hühnerkeule**

Kräutersauce | Pinienkern-Risotto |

Karotten

€ 14,80

◆◆◆◆

Mürbe Birnenschnitte

Beerencocktail | Eis

€ 4,80

FRISCHER STURM 1/4l € 3,00

gespritzt 1/4l € 2,80

APERITIF & DIGESTIF

Muskateller Frizzante € 3,90

Lillet Berry € 4,20

WEINEMPFEHLUNG

WEINHOF KOWALD

1/8l

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

1/16l

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.