

KOWALD

◆◆◆◆  
LOIPERSDORF

## ABENDKARTE, 01. NOVEMBER 2020

Knackige Salate vom Buffet € 5,00

◆◆◆◆

**Köstliche Vorspeisen** vom Fisch & Fleisch

**Vom warmen Buffet-Platz**

Gebackener Rotbarsch | Karotten-Ingwerpüree | Remouladensauce

€ 7,00

**Geschäumte Rotkrautsuppe**

€ 4,20

**Klare Rindsuppe | Leberspätzle**

€ 3,80

◆◆◆◆

**Saftiges Brüstl vom Steirerhuhn**

Shiitake-Pilzragout | Kräutertagliatelle

€ 14,90

oder

**Gebratenes Saiblingsfilet aus der Region**

Krenmelange | Erbsenschoten | bunte Kartoffeln

€ 16,40

◆◆◆◆

**Geeistes Palatschinken-Schichttörtchen**

Beerenröster | Maracujaeis

€ 6,20

◆◆◆◆

Käse, Chutneys und Obst vom Buffet € 6,10

## ALTERNATIVEN

### VEGGIE

Geschäumte Rotkrautsuppe  
€ 4,20

◆◆◆◆

Shiitake Pilzragout  
Kräutertagliatelle | Erbsenschoten  
€ 9,30

◆◆◆◆

Cranberry-Mohntartlette  
Himbeerspiegel | Eis  
€ 5,90

Bitte fragen Sie ihren Service-Mitarbeiter  
nach veganen Alternativen.

### TIPP VOM KÜCHENCHEF

**Rosa Kalbsnüsschen**

Shiitake-Pilzragout | Kräutertagliatelle |  
Erbsenschoten

€ 17,20

◆◆◆◆

**Kürbiskern-Marillenküchlein**

Rumtopf Früchte | Eis

€ 5,90

### APERITIF & DIGESTIF

Granatapfelspritzer € 4,20

Uhudlerfrizzante € 3,90

Zwetschkenbrand Zotter 2cl € 3,90

Brisky Whiskey Lavabräu 4cl € 7,90

### 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**

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.