

Weinempfehlungen

Flaschenweine* weiß offen ausgeschenkt:

<i>1/8 Steirischer Welschriesling, 2018, Südsteiermark</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>1/8 Weißburgunder 2017, Südsteiermark</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1/8 Steirischer Gelber Muskateller, 2017 Südsteiermark</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1/8 Taste of Styria, Cuvee, 2017 Südoststeiermark</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>1/8 Steirischer Sauvignon Blanc, 2015, Südsteiermark</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>1/8 Grüner Veltliner, 2017 Weinviertel, Niederösterreich</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1/8 Riesling Federspiel, 2017, Niederösterreich</i>	<i>€ 4,20</i>

Flaschenweine rot offen ausgeschenkt:

<i>1/8 Steirischer Zweigelt, 2015, Südsteiermark</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1/8 Blaufränkisch, 2016, Burgenland</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>1/8 Merlot, 2017, WG Wendelin, Gols, Neusiedlersee, Burgenland</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>1/8 Cabernet Sauvignon, 2017 WG Salzl, Illmitz, Neusiedlersee, Bgld.</i>	<i>€ 5,20</i>

Als Aperitif empfehlen wir:

<i>1 Glas Prosecco</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>1 Glas Hugo</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1 Glas Aperol Spritzer</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>1 Glas Tante Libby</i>	<i>€ 4,20</i>

Wir wünschen Ihnen einen guten angenehmen Aufenthalt

***Dagmar, Anna und Adolf Lercher,
Küchenchef Daniel Leitner
und die freundlichen MitarbeiterInnen***