

WIENER STADTBRAU'S SCHMANKERLKARTE DER SAISON

| | |
|--|-----------------------------|
| KÜRBISCREMESUPPE – Obershaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl G | € 5,20 |
| WINTERLICHER SALAT – verschiedene Blattsalate, Süsskartoffel, Apfel, Feta Käse, Rosmarin, Nussmischung, Honig-Dressing HO wahlweise mit Speck | € 12,50 € 2,50 |
| FLAMMKUCHEN – Chicoree, Birne, Mandeln, rote Zwiebel AG wahlweise mit Osso Collo oder Gorgonzola | € 10,20 € 2,50 € 3,50 |
| HAUSGEMACHTE GNOCCHI – rote Rübe, Walnuss, Krenschaum, rote Rüben Chips, Walnusspesto ACGO | € 10,50 |
| HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI – Trüffelrahmsauce, Parmesan ACGLO | € 13,20 |
| OPEN FACED PULLED PORK SANDWICH – Kartoffelbrot, Cole Slaw, Honig Barbecue Sauce, Röstzwiebel AG | € 15,20 |
| MAISHENDLBRUST – unter der Haut mit Kräutern gefüllt, Gerstenkornrisotto, Bundkarotten, Brunnenkresse AGO | € 19,80 |
| BUCHTELN – gefüllt mit Marillenmarmelade, Vanillesauce, Sauerkirschen ACG | € 5,80 |

„SONNTAGSBRATEN“

knuspriger Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel ACGLMO
(Jeden Sonntag frisch zubereitet, solange der Vorrat reicht)

€ 9,80

hausgemachter Prosecco Aperitif der Saison
Granatapfelsirup, Granatapfelkerne, Ingwer, Minze, Limette O 1/8

€ 4,90

A glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose / H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere / *) Enthält eine Phenylalaninquelle / **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

PREISE IN EURO INKL ALLER ABGABEN, EXKL TRINGELD