# Beim Hannes

— Heuriger • Restaurant —

# Winterkarte

## Suppen

**Erdäpfelsuppe** — € 7,50
*mit Waldpilzen und Speck*

**Ganslsuppe** — € 9,50
*mit hausgemachtem Bröselknödel*

## Vorspeise

**Rosa gebratenes Roastbeef** — € 20,80
*mit Gurkensenf, Kapernbeeren und Sauce Tartare*

## Hauptspeisen

**Wildragout vom heimischen Wild** — € 22,80
*in kräftiger Rotwein-Wacholder-Sauce, serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeeren auf Orange*

**Schweinsmedaillons auf Jägerart** — € 24,80
*zarte Medaillons vom Schwein in cremiger Pilzrahmsauce, dazu Braterdäpfel*

**Gebratener Lachs** — € 22,80
*auf cremigem Gemüse-Risotto*

**Hausgemachte Spinatknödel auf brauner Butter** — € 15,90
*Zarte Spinatknödel mit würzigem Bergkäse, serviert auf fein nussiger brauner Butter, mit frisch geriebenem Parmesan und Schnittlauch.*

## Dessert

**Schokoladen-Soufflé** — € 7,50
*mit flüssigem Kern und feiner Vanille*

## *Empfehlung aus unserem Weinkeller*

**Weingut Eminger** — *Junger Grüner Veltliner*

*oder*

**Strebersdorfer Weingut Riegler** — *Grüner Veltliner Jung*


Beim Hannes
— Heuriger • Restaurant —
Winterkarte
Suppen
Erdäpfelsuppe — € 7,50
mit Waldpilzen und Speck
Ganslsuppe — € 9,50
mit hausgemachtem Bröselknödel
Vorspeise
Rosa gebratenes Roastbeef — € 20,80
mit Gurkensenf, Kapernbeeren und Sauce Tartare
Hauptspeisen
Wildragout vom heimischen Wild — € 22,80
in kräftiger Rotwein-Wacholder-Sauce, serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeeren auf Orange
Schweinsmedaillons auf Jägerart — € 24,80
zarte Medaillons vom Schwein in cremiger Pilzrahmsauce, dazu Braterdäpfel
Gebratener Lachs — € 22,80
auf cremigem Gemüse-Risotto
Hausgemachte Spinatknödel auf brauner Butter — € 15,90
Zarte Spinatknödel mit würzigem Bergkäse, serviert auf fein nussiger brauner Butter, mit frisch geriebenem Parmesan und Schnittlauch.
Dessert
Schokoladen-Soufflé — € 7,50
mit flüssigem Kern und feiner Vanille
Empfehlung aus unserem Weinkeller
Weingut Eminger — Junger Grüner Veltliner
oder
Strebersdorfer Weingut Riegler — Grüner Veltliner Jung