

## Unsere Wochenempfehlung

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | <p><b>Kürbissuppe</b><br/>mit geröstetem Kernen und Steirischem Kürbiskernöl</p>            | 6,80 €  |
| 2 | <p><b>Karamelisierter Ziegenkäse</b><br/>mit Honig und Birne an bunten Blattsalat</p>       | 12,60 € |
| 3 | <p><b>Poschiertes Forellenfilet</b><br/>auf Kartoffel-Gemüse Ragout und Weißweinsauce</p>   | 18,90€  |
| 4 | <p><b>Schweinebraten mit Biersauce</b><br/>serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut</p> | 18,80€  |

## Weinempfehlung

- |         |  |                |
|---------|--|----------------|
| 295/296 | <p><b>Villa Antinori, Pinot Bianco</b>      0,2 l / 0,5 l<br/>Weißwein / Villa Antinori, Toscana, Italien<br/>Der Villa Antinori präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er fein und elegant und erinnert an tropische Früchte wie Ananas und Mango, aber auch an Akazienblüten. Am Gaumen voll, anhaltend und mit guter mineralischer Struktur</p> | 8,90€ / 19,90€ |
| 299/300 | <p><b>Bardolino, Bolla, La Doria</b>      0,2 l / 0,5 l<br/>Rotwein / Bolla / Venetien, Italien<br/>Seine rubinrote Farbe ist gepaart mit pfeffrigen Noten und einem Hauch roter Beeren in der Nase. Am Gaumen dominieren Anklänge von Kirschen. Dank seines ausgewogenen Tanninprofils ist der Wein für jeden leicht zu trinken.</p>  | 6,90€ / 16,90€ |