

Unsere Wochenempfehlung

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | <p>Kürbissuppe
mit geröstetem Kernen und Steirischem Kürbiskernöl</p> | 6,80 € |
| 2 | <p>Lauwarmer Ziegenkäse
mit karamelisierten Honig und Birne
an einem Salatbouquet von der Reichenau</p> | 12,80 € |
| 3 | <p>Steg4 Fisch Teller
mit gebratenem Lachs, Zander und Forelle
dazu buntes Gemüse und Schnittlauch Kartoffeln</p> | 19,50€ |
| 4 | <p>„Schweinerei am Teller“
mit Schweinebauch, Schweinebraten und Schweinefilet
dazu Sauerkraut und Graupen</p> | 21,50€ |

Weinempfehlung

- | | | |
|---------------------------------|--|----------------|
| ²⁹⁵ / ₂₉₆ | <p>Villa Antinori, Pinot Bianco 0,2 l / 0,5 l
Weißwein / Villa Antinori, Toscana, Italien
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 Akazienblühen. Am Gaumen voll, anhaltend und mit guter mineralischer Struktur</p> | 8,90€ / 19,90€ |
| ²⁹⁹ / ₃₀₀ | <p>Bardolino, Bolla, La Doria 0,2 l / 0,5 l
Rotwein / Bolla / Venetien, Italien
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€ |