

31. Dezember 2022

HAPPY
NEW
YEAR!

Prosecco Spumante | „Cuvée Brut 47“

Schlumberger White Ice Secco
Schlumberger Rosé Ice Secco

Campari Orange

Campari | frisch gepresster Orangensaft

Aperol Veneziano

Prosecco | Aperol | Sodawasser | Orange

Linzer Bier vom Fass | 0,3 lt.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser prickelnd & still am Tisch

Kaffeespezialitäten

Grüner Veltliner | Armin Huber
Strass | Kamptal

Welschriesling | Walter Skoff
Gamlitz | Südsteiermark

Gelber Muskateller | Josef Edlinger
Furth-Palt | Kremstal

Chardonnay | Markus Iro
Gols | Neusiedlersee

Blauer Zweigelt | Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn | Carnuntum

Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger
Rust | Leithaberg

Merlot Lovely | Erich Scheiblhofer
Andau | Neusiedlersee

Rosé Zweigelt | Wendelin
Gols | Neusiedlersee

Streichen & Tunken am Tisch eingestellt

Zerlei Aufstriche by uferei
frisches Jourgebäck | gesalzene Butter

VORSPEISE | SUPPE

Beef Tatar | Wachtelei

Roastbeef | Sauce Tatar | gepickeltes Gemüse

Geräucherte Lachsforelle | Dill | Gurke

Burrata | Ochsenherz | Oliven | Basilikum

Getrübete Selleriesuppe

SHOWKÜCHE

Rosa gebratenes Rinderfilet 55 Grad

Getrübetes Erdäpfelpüree | Wilder Broccoli

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seesaiblingsfilet

Cremiges Lauchrisotto | Marktgemüse

Kalbsbackerl in Rotwein & Wurzelgemüse

Erdäpfelstampf

Ausgelöstes Backhuhn

Erdäpfelsalat | Preiselbeer | Zitrone

Geschmortes von Karfiol & Karotte

Braune Butter | Schafsfrischkäse

DESSERT

Flüssige Schokolade | Früchte

Schokoladenmousse | Brownie | Himbeeren

Panna Cotta | Mandarinenragout

Kaiserschmarr'n | Zwetschkenröster

Beschwipster Fruchtsalat | Maraschino

Mehlspeisen by uferei

MITTERNACHTSJAUSE

Feurige Gulaschsuppe

Käsevariation | Trauben | Nüsse | Chutney

Gesurter Saukopf | Kren | eingelegtes Gemüse

Gebäck | Butter | Aufstriche

„Special by uferei“ pro Person
inkl. Getränke von 19.00-01.00 Uhr

€ 139,00

Gleich Tisch
reservieren!

uferei