



Gleich
reservieren!

STREICHEN & TUNKEN

2erlei Aufstriche *by uferei*
frisches Jourgebäck | gesalzene Butter

VORSPEISE | SUPPE

Beef Tatar | Wachtelei
Roastbeef | Sauce Tatar | gepickeltes Gemüse
Geräucherte Lachsforelle | Dill | Gurke
„Burrata“ | Ochsenerz | Oliven | Basilikum
Getrübte Selleriesuppe

SHOWKÜCHE

Rosa gebratenes Rinderfilet 55 Grad
Erdäpfel-Selleriepüree | Wilder Broccoli | Trüffel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet
Erbsenpüree | Lauch | Schmorparadeiser
Geschmortes & Gebratenes
vom Iberico Schwein (Filet & Backerl)
Erdäpfelgratin | glaciertes Gemüse

Steinpilzravioli im Parmesanlaib
Braune Butter | Paradeiser | Rum

DESSERT

Flüssige Schokolade | Früchte
Café Noir | Schokolade | Café | Cantuccini
Topfenknödel | Butterbrösel | Zwetschenröster
Beschwipster Fruchtsalat | Maraschino
Mehlspeisen by uferei
Sorbets by uferei

MITTERNACHTSJAUSE

Feurige Gulaschsuppe
Käsevariation | Trauben | Nüsse | Chutney
Speckplatte | Kren | eingelegtes Gemüse
Gebäck | Butter | Aufstriche

„Special by uferei“ pro Person **€ 119,00**
inkl. Getränke von 19.00-01.00 Uhr

APERITIV

Prosecco Spumante | „Cuvee Brut 47“

Schlumberger White Ice Secco
Schlumberger Rose 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 | Süsteiermark

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

Rose Zweigelt | Wendelin
Gols | Neusiedlersee

uferei