

SPECIAL BY „uferei“

10. September 2022

APERITIF

Prosecco Spumante | „Cuvee Brut 47“
Schlumberger | „White & Rose Ice Secco“
Campari Soda
Campari Orange
Aperol Veneziano
Lillet Wild Berry
Hugo

BIERAUSWAHL

Linzer Bier vom Fass „ORIGINAL“
Gösser Zitronenradler naturtrüb | Flasche
Zipfer Hell 0,00% alkoholfrei

DIE WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner | Armin Huber | Strass
Welschriesling | Walter Skoff | Gamlitz
Gelber Muskateller | Josef Edlinger | Furth-Palt
Chardonnay | Markus Iro | Gols

Blauer Zweigelt | G. Markowitsch | Göttlesbrunn
Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger | Rust
Merlot Lovely | Erich Scheibelhofer | Andau

Rose Zweigelt | Wendelin | Gols

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer | prickelnd | still
Coca-Cola | Classic | Zero
Rauch Bio Fruchtsäfte
Apfel naturtrüb | Marille | Johannisbeere

HEISSGETRÄNKE

Kleiner Brauner | **Verlängerter** | **Großer Brauner**
Teespezialitäten von Ronnefeldt

RESERVIERUNGS- UND STORNIERUNGSBEDINGUNGEN:

Zur Garantie der Tischreservierung benötigen wir eine Vorauszahlung des Betrags.
Dies kann mittels Kreditkarte oder Barzahlung erfolgen.
Eine kostenlose Stornierung ist bis 7 Tage vor der Veranstaltung möglich.
Für Stornierung innerhalb von 7 Tagen bis 24 Stunden vor der Veranstaltung erlauben wir uns, eine Stornogebühr in Höhe von 50% und für Stornierungen innerhalb von 24 Stunden bzw. bei Nichterscheinen in Höhe von 100% des genannten Preises pro Person zu verrechnen.

AUFSTRICHE

Variation von offenfrischem Brot & Gebäck
Gesalz. Butter | Grammelschmalz | Erdäpfelkas

VORSPEISEN | SUPPE

Gebeizte Traunviertler Lachsforelle
Honig-Dillsauce
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern | Rucola
Beef Tatar | Rinderfilet | Kapern | Schalotten
Mühlviertler Schafskäse | Paprika | Gurke | Tomate

Getrüffelte Selleriesuppe

SALATE

Blattsalate | **marinierte Salate** | **Rohkost**
Dressings | geröst. Kürbiskerne | Speck | Croutons

HAUPTSPESIEN

55 Grad Rinderfilet & Kalbstafelspitz vom Ozlberger
getrüffeltes Erdäpfelpüree | wilder Broccoli | Rosmarinessenz

Gebrautes Zanderfilet

Marktgemüse | cremiges Lauch-Risotto
Geschmorte Schweinebackerl
Wurzelgemüse | Erdäpfelstampf
Steinpilzravioli
braune Butter | Rucola | Grana Padano

DESSERTS UND KÄSE

Geeistes Malakoffdessert
eingemachte Himbeeren
Schokoladenmousse
Amaretto-Sauerkirschen
Topfenknöderl
Butterbrösel | Zwetschkenröster

Käsevariation | Walnusshonig

„Special by uferei“ pro Person
inkl. Getränke von 19.00-23.00 Uhr

€ 109,00

Gleich Tisch
reservieren!

uferei