

31. Dezember 2024

HAPPY
NEW
YEAR!



Prosecco Spumante | „Cuvée Brut 47“
Schlumberger Rosé Ice Secco

Campari Orange
Campari Soda

Linzer Bier vom Fass | 0,3 lt.

Organics by Red Bull
Coca Cola | **Coca Cola zero**
Limonaden | **Fruchtsäfte**

Quellwasser mit & ohne Kohlensäure

Grüner Veltliner | Armin Huber | Kamptal
Welschriesling | Walter Skoff | Südsteiermark
Gelber Muskateller | Josef Edlinger | Kremstal
Chardonnay | Markus Iro | Neusiedlersee

Blauer Zweigelt | Gerhard Markowitsch | Carnuntum
Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger | Rust
Merlot Lovely | Erich Scheibelhofer | Neusiedlersee

Rosé Zweigelt | Wendelin | Neusiedlersee

Espresso | **Doppelter Espresso**
Verlängerter

Longdrinks by uferei
Gin&Tonic | Wodka&Orange | Rum&Cola

Zerlei Aufstriche | ÖL

Liptauer | Hummus | Leinöl
Brot- & Gebäckauswahl

VORSPEISE | SUPPE

Beef Tatar | Trüffelmayonnaise | Kapern

Ceviche von der Lachsforelle

Vitello Austriaco | Paradeiser

Anti Pasti

Paradeiser-Mozzarella 2.0

Salatbuffet

Cremige Zitronengrassuppe | Flusskrebse

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Ozlberger

Erdäpfel-Selleriepüree | Karotten

Schweinefilet

Speckmantel | Balsamico Linsen | Brokkoli

Flugentenbrust

Sous vide gegart | Apfelrotkraut

hausgemachte Schupfnudeln

Gebackener Fisch | Zerlei Erdäpfelsalat

Quiche Lorraine | Sauerrahmdip

DESSERT

Schwarzwälder Creme

Cheesecake im Glas | Marillen

Beeren-Tiramisu

Schokoladen-Nusschnitte

Zwetschkenknödel | Butterbrösel | Nougatsauce

Käsevariation | Nüsse | Trauben | Chutneys

MITTERNACHTSJAUSE

Brot- & Gebäckauswahl

Speck-Käse-Platte

Würsteltopf | Senf | Kren

Hausgemachtes Rindsgulasch

Käsefondue

„Special by uferei“ pro Person

€ 149,00

inkl. Getränke

19.00-01.00 Uhr

Änderungen vorbehalten

Gleich Tisch
reservieren!

uferei