



31. Dezember 2025

**HAPPY
NEW
YEAR!**

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

Select Spritz
Aperol Veneziano
Campari Soda

Linzer Bier vom Fass | 0,3 lt.

Organics by Red Bull
Coca Cola | **Coca Cola zero**
Keli | **Schartner**
Rauch Fruchtsäfte

Mineralwasser 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
Blafränkisch Horitschon | Feiler-Artinger | Rust

Rosé Zweigelt | Wendelin | Neusiedlersee

Espresso | **Doppelter Espresso**
Verlängerter

Hausgemachte Aufstriche & Butter
Ofenfrische Brot- & Gebäckauswahl

VORSPEISE | SUPPE

Beef Tatar | klassisch mariniert
Gebeizte Lachsforelle
Vitello & Vinaigrette
Burrata & Paradeiser
Hühnerleberparfait

Salatauswahl & Rohkost | Dressings & Toppings

Consommé vom Ochsenfleisch | Steinpilzravioli

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Ozlberger
rosa gebraten | Cremepolenta | Taleggio
glasierte Karotten
Getrübte Tagliolini aus dem Parmesanlaib
Backhendl | Erdäpfel-Vogerlsalat
Schulterschmalz
geschmort | Brischknödel | Brokkoli
Gebackenes Karpfenfilet
Petersilienerdäpfel | Sauce Tartare

DESSERT

Buttermilch-Crème-Brûlée | Früchte
Pate au choux | Vanillecreme
Mozart-Creme
Orangen-Topfenschnitte
Eisbombe
Fruchtsalat | Grand Marnier
Käsevariation | Nüsse | Trauben | Chutney

MITTERNACHTSJAUSE

Brettljause
Rindfleischsalat
uferei-gedinger
Hausgemachtes Erdäpfelgulasch

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

€ 159,00

Gleich Tisch
reservieren!

uferei