

Special by uferei

06.09.2025

18:30 Uhr

APERITIF

Prosecco Spumante | „Cuvee Brut 47“
Schlumberger | „Rose Ice Secco“

Campari Soda
Campari Orange
Aperol Veneziano
Lillet Wild Berry
Hugo

BIER

Original Linzer Bier | Fassbier
Zitronenradler naturtrüb | Flasche

WEIN

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

Zweigelt | G. Markowitsch | Göttlesbrunn
Blaifränkisch Horitschon | Feiler-Artinger | Rust
Merlot Lovely | Erich Scheiblhofer | Andau

Rose Zweigelt | Wendelin | Gols

ALKOHOLFREI

Vöslauer | prickelnd | still
Coca-Cola | Classic | Zero
Rauch Bio Fruchtsäfte
Zipfer Hell 0,00% alkoholfrei

KAFFEE

Kleiner Brauner | Espresso
Verlängerter
Großer Brauner | Doppelter Espresso
Teespezialitäten von Ronnefeldt

Hausgemachte Aufstriche & Butter
Ofenfrisches Brot & Gebäck

VORSPEISEN | SUPPE

Thun-Schinken | Waldorfsalat
Gefüllte Eier
Roastbeef | Sauce Tartare
Prosciutto di Parma | Cantaloupe Melone
Räucherforellen-Tatar | Gin-Gurke
Rote Rüben-Carpaccio
Ziegenkäse | Walnussvinaigrette

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Croûtons

Salatauswahl & Rohkost

Dressings | Toppings

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet
Asmonte-Erdäpfelgratin | Mandel-Brokkoli
Pfefferrahmsauce
Knuspriger Spanferkelrollbraten
Serviettenknödel | Krautsalat | Kümmelsaft'l
Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöldressing
Gegrillte Lachsforelle
Safranrisotto | Grillgemüse | Zitronenbutter
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
Pilzrahmsauce | Rucola

DESSERTS UND KÄSE

Panna Cotta | Karamellsauce | Nusscrunch
Zitronen-Baiser-Törtchen
Schokoladenmousseschnitte
Kürbis-Vanilleschnitte
Topfenstrudel | Zwetschkenröster
Käsevariation | Birnenchutney | Trauben | Nüsse

„Special by uferei“ pro Person € 109,00
inkl. Getränke von 18.30-23.00 Uhr

Genießen Sie mit uns
einen ganz speziellen Abend an der Donau!

Ihr Team der uferei

Gleich Tisch
reservieren!