

Restaurantwoche 19.03.-23.03.2019

in der



VORWEG

Himbeer-Rose-Frizzante 0,125l EURO 4,90
Egger Märzen 0,3l EURO 3,80

ZIEGENFRISCHKÄSE - vegetarisch

ziegenkäse-pfirsich sorbet / geröstete walnüsse / kräutersalat

oder

MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART

granny smith / erdäpfel / kapern / zwiebel

oder

BEEF TARTARE mit toastbrot

gehacktes hochlandrind / eigelb / kapern / kirschzwiebel

GEBACKENES EI - vegetarisch

babyspinatblätter / knuspriger erdäpfelstampf / trüffelcreme

oder

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

topinamburcreme / winterrüben / orangenöl

oder

ROSA BARBARIEENTENBRUST

pilze / geröstetes weisskraut / zwiebelbuchteln

SCHOKOLADENGATEAU mit flüssigem kern

marinierte sauerkirschen / weiße knusperschokolade / minze

PREIS pro PERSON € 29,50 / Gedeck € 2,80

Weinempfehlung

Grüner Veltliner, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien - 1/8l € 4,20

Online Reservierung

<https://restaurantwoche.wien/gastwirtschaft-im-durchhaus/>