



Steinpilz-Kürbiszeit

WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder 2017

Klosterkellerei Siegendorf / Neusiedler See

1/8 l 3,90

0,75 l 21,80

Rose „Drink Pink“

Frischauf / Röschitz / Weinviertel

1/8 l 4,20

0,75 l 23,00

Grüner Veltliner „Purus“

DAC Reserve / 2015 / Weingut Weszeli / Kamptal

0,75 l 38,50

Ein Blick in Hubert's ausgewählte
Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen:

VORSPEISEN

Kalbsrückenfilet Carpaccio

Bio Sonnenblumenöl / Basilikumcreme / Vogerlsalat / karamellisierte Kürbis / Grana

13,90

Surf & Turf

Kalbsfilet / Garnele / Rucola / Feigenhonig

14,90

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Steinpilz- Kürbisravioli

4,90



HAUPTSPEISEN

- Steak vom Weidekalbinnen Roastbraten** (300 Gramm) 21,50
Kürbis / Sour Cream / Kräuterbutter / Steak Pommes
- Gegrillte Krone vom „Duroc“-Schwein** 22,50
Spinatgemüse / Belugalinsen / Kürbisisotto / Naturjus
- Zweierlei heimischer Fisch** 23,50
Kürbis / Steinpilze / Spinat / Petersilienerdäpfel
- Rosa gebratener Lammrücken** 25,50
Kürbis / Cremepolenta / Rosmarinsafterl
- Kalbsfilet Saltimbocca** 26,50
Steinpilzrisotto / Brokkoli / Natursafterl
- Gegrilltes Rinderfiletsteak** 32,50
gebratenene Steinpilze / Speck / Ofenkartoffel / Rucola
- Saisonale Hauspizza** 14,50
Tomaten / Mozzarella / Kürbis / Steinpilze / Knoblauch
pikante Salami / Rucola / Käferbohnen

DESSERT

- Mousse von der Edelschokolade** 6,90
Minze / Brombeeren / Joghurteis



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*