



die Trumerei

WEIHNACHTEN 2019

VORSPEISEN

Trumerei´s Vorspeisenvariation

„von allem a bissi was...“

SUPPEN

Topinamburschaumsuppe & Raz el Hanout

Rinderkraftsuppe mit zweierlei Einlagen

HAUPTSPEISEN

Entenbrust zart rosa gebraten

Quittenblaukraut & Thymian-Schupfnudeln

Geschmorte Schulterscherzl´vom Tauern-Jungrind

Sternanisjus/Rahmpolenta/Wintergemüse

Gebratenes Zanderfilet

grünes Gemüse/ Riesling-Risotto

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse

Pininen-Fisolenbutter & Cherry Paradeiser

DESSERT

Topfenknödel/Vanilleespuma/Himbeersorbet

Tonka Bohnen Crème Brûlée/Zwergorangen

Dessert Variation „Winter Edition“



die Trumerei

grenzenlos regional.

Preise

3 Gang mit Suppe	26.50
3 Gang mit Suppe und Hauptspeise zur Wahl	29.00
3 Gang mit Vorspeise	30.00
3 Gang mit Vorspeise und Hauptspeise zur Wahl	32.50
4 Gang	34.50
4 Gang mit Hauptspeise zur Wahl	36.50
Glühwein & Maroni Empfang	5.50
Bierdegustationsempfang & Trumerei Häppchen	8.50
Ofenfrisches Brot & Aufstriche zum Menü	2.50

Getränke

Weisswein

Grüner Veltliner 0,75 l 19,90

Pichler, Rohrendorf

Sauvignon Blanc Klassik, Peter Skoff 0,75 l 28,50

Kranachberg, Südsteiermark

Rotwein

Blaufränkisch Gfanger, Paul Lehrner 0,75 l 23,40

Horitschon, Mittelburgenland

Cabernet Franc, Markus IRO 0,75 l 26,90

Gols, Neusiedlersee

Vöslauer prickelnd oder still 0,75 l 4,90