



B r a u e r e i g a s t h o f

REINER

Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2018

Menü 1

Geräuchertes Entenbrüstchen
mit Nüsslesalat an Himbeervinaigrette

Kürbiscremesuppe
mit gehackten Kürbiskernen und Kernölperlen

Rosa gebratene Schweinsfiletmedaillons
an Thymianjus, mit geschmorten Cherrytomaten und Pfifferlingstagliatelle

Zimtparfait
auf karamellisierten Apfelspalten

Menüpreis 4-gängig	37,--
3-gängig - ohne Vorspeise	28,--

Weinempfehlung

Gelber Muskateller Meinhard Forstreiter, Kremstal - Niederösterreich	Fl. 0,75	27,--
St. Laurent - Commander Keringer, Neusiedlersee – Burgenland	Fl. 0,75	28,--

Menü 2

Gebratener Schafskäse und geröstete Walnüsse
auf buntem Blattsalat mit Balsamicodressing

Rinderkraftbrühe
mit Brätflädle und Gemüsewürfel

Im Ganzen rosa gebratenes Rindsfilet
auf Rosmarinjus, mit Brokkoli und Kartoffelgratin

Dunkles Schokoladenmouse
an gezuckerten Beeren

Menüpreis 4-gängig	46,--
3-gängig - ohne Vorspeise	37,--

Weinempfehlung

Grüner Veltliner – Hundsleiten R. u. A. Pfaffl, Weinviertel - Niederösterreich	Fl. 0,75	29,--
Das Phantom – BF/ME/CS/SY K.+K. Kirnbauer, Mittelburgenland - Burgenland	Fl. 0,75	39,--

Menü 3

Beef Tartar

mit Blattsalatbouquet und Hausbrot

Steinpilzcremesuppe

mit Kräutercroutons

Dreierlei von gebratenen Wildmedaillons

- Reh, Hirsch, Wildschwein –

an Wacholdersauce, mit Blaukraut, Kroketten und Preiselbeeren

Waldbeermousse

auf Passionsfruchtspiegel

Menüpreis 4-gängig	43,--
3-gängig - ohne Vorspeise	33,--

Weinempfehlung

Pinot Blanc C. Fischer, Thermenregion - Niederösterreich	Fl. 0,75	26,--
Maximus – CS/ME/BF J. Iglar, Mittelburgenland - Burgenland	Fl. 0,75	31,--