

Abendkarte

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Schlumberger, österreichischer Sekt	0,1l	€ 6,00
Rosencocktail	0,1l	€ 7,50

Menü

**Sautierter Oktopus
mit Kräutersalat und Pesto von schwarzen Oliven**

Gebratene Rinderlende auf Pfifferlingsrisotto

**Sorbet und Mousse
von der Himbeere**

€ 35,00

Unser Küchenchef Herr Tobias Drasch und sein Team empfehlen Ihnen heute:

Maispoulardenbrust „Supreme“ mit Süßkartoffelpüree,
Zuckerschoten und Sherryessig-Jus € 17,00

Schottisches Lachsfilet
auf Kirschtomaten-Frühschlagragout und Würfelkartoffeln € 17,50

Gebratene Kalbsleber auf Kräuter-Speckpüree
und glasiertem Gemüse € 18,00

Steak

- Argentinische Rinderhüfte € 21,00
- Irisches Entrecote € 23,00
- Irisches Rinderfilet € 26,00
- Surf and Turf (Rinderfilet und Hummer) € 39,00

dazu Röstkartoffeln mit Kräutersalat
Ananas-Chili-Chutney und Butter von getrockneten Tomaten

Weinempfehlung

2008
Heidenboden
Weiss, trocken
Burgenland
0,1l € 4,50
0,2l € 9,00
0,75l € 29,00

2009
Markowitsch
Rosé
Niederösterreich
0,1l € 3,50
0,2l € 7,00
0,75l € 26,00

2008
Heinrich
Zweigelt trocken
Burgenland
0,1l € 4,50
0,2l € 9,00
0,75l € 28,00

Romantik Restaurant „Insel-Mühle“

Mittwoch, 23. Juni 2010

ECHTE PERLE – ECHTE FREUDE Ausstellung vor unserem Kellergewölbe
Natürlich Kinderbetreuung Sonntags von 11.30–15.30 Uhr mit Spiel, Spaß u Spannung