

Tageskarte

Unsere Aperitif-Empfehlung:

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

Menü

**Vitello Tonnato
mit Rucola und Kapernäpfel**

**Schottisches Lachsfilet
auf Kirschtomaten-Frühschlagragout und Würfelkartoffeln
oder**

**Maispouardenbrust „Supreme“ mit Süßkartoffelpüree,
Zuckerschoten und Sherryessig-Jus**

**Erdbeer-Joghurt Terrine
mit marinierten Beeren**

€ 25,00

Gerne verwöhnen wir Sie auch mit zwei Gängen, Sie entscheiden selbst,
ob es zusätzlich zum Hauptgang Vorspeise oder Dessert sein darf

€ 19,00

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

Filet vom Steinbutt auf Spinatrisotto und Krustentierschaum € 21,00

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