

Unsere Festspiel-Karte 2023

An folgenden Abenden haben wir warme Küche bis 1,5 Stunden nach Konzertende:

Freitag, 21.7., Samstag, 22.7., Sonntag, 23.7., Donnerstag, 27.7., Freitag, 28.7., Samstag, 29.7., Sonntag, 30.7.

Festspiel-Aperitif: Feiner Yuzu-Sake aufgegossen mit Prosecco 0,1 l 6,90 €

Unsere Weinempfehlungen:

WEISS:

2021er Silvaner trocken Schloß Frankenberg Weigenheim Franken 0,75 l 28,00 €

2021er Sauvignon Blanc Kitzack Sausal Weingut Wohlmut Österreich 0,75 l 40,00 €

ROSÈ:

2022er Rosé Messwein vom Zweigelt & Pinot Noir Stift Göttweig Österreich 0,75 l 28,00 €

2022er Rosé Saigner Cuvé Weingut Markus Schneider Pfalz 0,75 l 30,00 €

ROT:

2019er St. Laurent Weingut Johanneshof Reinisch Österreich 0,75 l 28,00 €

2022er Cabernet Franc Heideboden Weingut Markus Iro Österreich 0,75 l 34,00 €

Unsere Speisen:

Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot 8,50 €

Bayerischer Wurstsalat mit Brot 9,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot 10,50 €

Fingerfood-Teller mit würzigen Chicken Wings, Knuspergarnelen und gebackenen Zwiebel-, ringen, dazu Chilidip, Cocktailsauce, Salatgarnitur und Baguette 13,50 €

Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiberl in Thunfisch-Kapernsauce mit Baguette 14,90 €

Brotzeitbrettli – a bissl was von allem mit Geräuchertem, Schinken, Wammerl, Bauernkas, Leberwurst, Leberkäs und Obazda fein garniert und Brot dazu 15,50 €

Bunter Gartensalat im Balsamicodressing mit eingelegtem Fetakäse, Oliven und Baguette 15,90 €

Ital. Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Gartenkräutern 16,50 €

Passionsfrucht-Panna Cotta im Glas 6,90 €

Hausgemachte Zitronentarte mit Schokoladeneis und frischen Früchten 7,90 €