

## *Aperitif*

**Esterházy on Ice - „fresh & lime“ Glas € 3,80**  
Holunderfrizzante auf Eis und Limette

## *Menü*

**Pannonische Räucherknoblauchsuppe € 4,50**  
mit Schwarzbrotcroutons

**Gans'l Consomme € 6,50**  
mit herbstlicher Gemüseeinlage und Maroni

**Gefüllte Spitzpaprika € 8,00**  
in Zimtparadeisersauce

**Ossobucovom Bio-Kalb auf Rotweinjus € 14,50**  
Garniert mit Wurzelstroh und Fettucini

**Powidlpalatschinken € 5,50**  
mit Mohn und süßem Rahm

## *Weinbegleitung*

**Chardonnay Leithaberg DAC 1/8 € 3,90**

Helles Strohgelb. In der Nase Marille und knackige Birnenfrucht, dazu Heu und zartes Karamell, unterlegt mit Feuerstein. Am Gaumen schwarzer Pfeffer mit rauchiger Mineralik, der Fassausbau sorgt für Cremigkeit und Fülle, die herzhaft Säure für perfekten Trinkfluss.

**Estoras Rotweincuvée / Barrique 1/8 € 3,90**

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Tiefrotes Rubingranat. In der Nase intensive Frucht nach Kirsche und reifen Maulbeeren, unterlegt von eleganter Würze, die an Tabak und Lakritze erinnert. Das Holz hält sich dezent im Hintergrund und ist perfekt integriert.