



ABHOL-SPEISEKARTE

19.11. bis 22.11.2020

Öffnungszeiten November 2020

12:00-18:30

KW 47 19.11.20 – 22.11.20

Donnerstag bis Sonntag

12:00-18:30

KW 48 26.11.20 – 29.11.20

Donnerstag bis Sonntag

12:00-18:30

KW 49 03.12.20 – 06.12.20

Donnerstag bis Sonntag

12:00-18:30

LIEFERSERVICE

SAMSTAGS & SONNTAGS

Sa & So bieten wir ein Lieferservice an. 12:00 bis 19:00. Wir beliefern die Bezirke 14,16,17,18 & 19 im Umkreis von 5km. Mindestbestellwert € 50. Unter € 50 6 € Zustellgebühr.

SPEISEKARTE

19.11. bis 22.11.2020

Gansleberparfait

Kürbis, Früchtebrot, Vogelbeere & eingelegte Kirschen (A,C,G,L,M)

€ 15,00

Gansleinmachsuppe

gezupfte Gans & Bröselknödel (A,C,G)

€ 7,00

Martinigansl (nur auf Vorbestellung 1 Tag vorher)

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel & Maroni (A,C,G,L,M)

€ 25,00

4 Gang Menü €48,-

Kochanleitung Erhitzen der Gans

Backrohr Oberhitze 200 Grad. Gans in eine Pfanne geben ca. 1-2 cm Wasser und 1 Prise Salz hinzufügen. Einmal auf kochen und danach für 5 Minuten in der mittleren Schiene ins Rohr schieben

Rindsuppe, 3erlei Wiener Einlagen (A,C,L,G)

€ 6,30

Beef Tatar, Kapern-Mayonnaise & Brot (A,C,D,L,M)

€ 15,00 / € 19,00

Marinierter Brokkoli, Feta, Limette, Sesam & Mandeln (G,F,N)

€ 11,50

Hausgemachte Krautfleckerln (A,C,G,O)

€ 12,00

Variation vom Karfiol

Butterbrösel & gebacken, Ei, Verbene, Kapern, Schnittlauch, (A,C,G,O)

€ 13,50

Rieslingbeuschel, Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

€ 17,00

Wiener Schnitzel, Petersilienerdäpfeln & gemischter Salat (A,C,G,L,M)

€ 15,50 / € 22,50

Filet vom Zander, Quinoa, Mais & Rüben (A,G,L)

€ 24,90

Hausgemachte Nougatknödel Nussbutterbrösel (A,C,G)

€ 7,00

Hausgemachte Buchteln, Powidl & Vanillesauce (A,C,G)

€ 8,00

Wir freuen uns sie bald im Pichlmaiers zum Herkner begrüßen zu dürfen.

TAGESEMPFEHLUNGEN

Jeden Freitag

Kabeljau gebacken, Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,D)
€ 14,50

Samstag & Sonntag 21&22.11.20

Geschmorte Rindsbackerln, hausgemachte Brett-Nockerln & Ofengemüse (A,C,G,L)
€ 18,00

WIR EMPFEHLEN DAZU

2012 Blaufränkisch Nador

0,375l € 16,00

Aus dem Weingebiet Eisenberg im südlichen Burgenland auf der ungarischen Seite des Eisenberg. Der langjährige Unternehmer Rainer Garger hat zusammen mit dem international renommierten Winzer Reinhold Krutzler mit diesem Wein einen Blaufränkisch von höchster Qualität kreiert. Die Frische, die kantige Mineralik und die Vollmundigkeit des Weines verbinden sich zu einer unglaublichen Harmonie. Das Pannonische Klima des Weingebietes Eisenberg sorgt zusätzlich für das angenehme Säure spiel des Weines.



N A D O R

Wir freuen uns sie bald im Pichlmaiers zum Herkner begrüßen zu dürfen.

Wichtige Information zu Allergenen

* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Wir freuen uns sie bald im Pichlmaiers zum Herkner begrüßen zu dürfen.