



Drinks



APERITIF

Martini Bianco	€ 4,50
Rossini	€ 5,80
Gin Mare Tonic	€ 13,00
Kraken Mule	€ 9,80

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner DAC, Platz-Schwayer	0,25 l	€ 9,20
Blauer Zweigelt Reserve, Weiss-Taschner	0,25 l	€ 11,60



FLASCHENWEINE

St. Laurent Reserve	0,75 l	€ 59,00
<i>Weingut Juris, Neusiedlersee</i>		
Syrah Reserve	0,75 l	€ 54,00
<i>Weingut Salzl, Neusiedlersee</i>		

DIGESTIF

Averna Sour	€ 8,90
Sepp's Zirbe	€ 3,90
Long Island Ice Tea	€ 15,90
Planters Punch	€ 9,80

[100%]
aus regionalen Produkten
from regional products

Abendmenü



Willkommenspunsch | Canapees | Freiflug Bar um 18 Uhr
Welcome punch & canapés at the Freiflug Bar at 6 pm

Wiener Suppentopf | *Vienna soup pot*

Gemüserolle | Wasabicreme | Sauerkraut
Vegetableroll | wasabi cream | sauerkraut

Knackige Salate und knuspriges Gebäck vom Buffet
Salads and homemade bread from the buffet

Almoachsen Steak „Farmer Joe“ | gebackene Zwiebelringe | Kartoffel-Mandel Bällchen | Gemüse
Ox steak "Farmer Joe" | fried onion rings | potato-almond balls | vegetables

»→ oder / or ←«

Flugentenbrust | Orangensauce | Schupfnudeln | Apfelrotkraut
Breast of duck | orange sauce | potato-noodles | red cabbage

»→ oder / or ←«

Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | Shrimpspieß | Gemüse
Jacket potato with garlic cream | shrimps skewer | vegetables

Duo | weißes und dunkles Schokomousse
Duo | white and dark chocolate mousse

»→ oder / or ←«

Kleines Pinzgauer Käsebrett
Cheese platter



HAUPTSPESIPE // MAIN COURSE

1.

2.

3.

DESSERT

1.

2.

Bitte Hauptspeisen und Desserts morgens ankreuzen / bei Menüänderung wird Aufpreis verrechnet / Bitte abends Ihre Getränkerechnung unterschreiben // Tick the desired menu in the morning / menu changes surcharge / Please sign bill in the evening

Guten Appetit!