







## Einfach *kulinarisch* 2019



### Tour d'Europe

Geniessen Sie im Februar: einfach  *Österreich*

-  **Suppe** 10.50  
*Griessnockerlsuppe*  
Griessnockerl mit feiner Rindsbouillon
-  **Vorspeise** 13.50  
*Schlutzkrapfen*  
Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt, dazu ein kleiner Blattsalat
-  **Fleisch** 32.00  
*Tafelspitz*  
Feiner Rindstafelspitz mit Karotten, Lauch – und Selleriegemüse  
dazu Apfelkren und Salzkartoffeln
-  **Dessert** 12.50  
*Kaiserschmarrn*  
Feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen und Rahm
-  **Dessert** 12.50  
*Apfelstrudel*  
Feiner Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleglace

### Weinempfehlung

*Weisswein: Weisser Burgunder*  
Josef Ehmoser, Tiefenthal, Niederösterreich  
dl 7.50 75cl 54.00

*Rotwein: Unplugged Zweigelt*  
Hannes Reeh, Andau, Burgenland  
dl 8.30 75cl 58.00

### Das Frohberg-Stäfa Thema 2019: Tour d'Europe

März19  
 einfach  *Mazedonien*

April19  
 einfach  *Portugal*