

Vincena À-la-carte-Menü

Vorspeisen

- Beef Tatar „Surf and Turf“ € 14,00
Spargelsalat mit Apfel x2 und Avocado € 14,00
Mousse von der Gänseleber mit Schwarzfeder Huhn,
Erdbeeren, Pfeffer und Brioche € 18,00

Suppen

- Minestrone mit Basilikum und Nudeln € 6,00
Parmesanschaumsuppe mit Rucola € 6,00
Klare Karottensuppe mit Grieß – Marillenknödel und Kokosschaum € 6,00

Hauptspeisen

- Lachssteak mit Sepianudeln, Dillrahm und Tomate € 22,00
Rosa Lammhuf mit Karfiol, Germknödel mit Ratatouille und Rosmarinsaftl € 25,00
Spinatknödel mit Champignonrahm und Kartoffelchips € 15,00
„Surf and Turf“
Old Style
Klassisch gebratenes Filetsteak, Atlantikhummer, Kartoffelterrinen und Pastinake
oder
New Style
Hummer und Rind im Duett in verschiedenen Texturen und Lavanter Spargel
beides € 36,00
Maibockrücken unter der Kräuterkruste,
Wacholder-Selleriecreme und Brombeerknödel € 26,00
Heilbuttfilet auf Risotto vom Lavanter Spargel,
Cognacsauce und Morchel € 25,00
Mohntagliatelle mit Nussdorfer Schafskäse,
Mandel-Kirsch-Chutney und Wildkräutern € 17,00

Desserts

- Luftiges Nussoufflé mit Rhabarber-Beerenragout und Sauerrahmespuma € 11,00
Ananas-Paprika-Minzsalat mit Kokos-Panna Cotta € 11,00
Käse vom Buffet € 12,50
Basilikumtörtchen mit Melone und Grapefruit € 11,00

Die Vincena – Aperitifs

Frisch gepresste Säfte:

Karotte-Apfel	€ 5,00
Birne-Sellerie	€ 5,00
Fenchel-Orange	€ 5,00

Unsere Weinempfehlungen

Offene Weine:

Grüner Veltliner 2016 Weingut Fritz, Wagram	1/8	€ 4,00
Sauvignon Blanc 2017 Weingut Bayer / Burgenland	1/8	€ 5,00
Riesling 2014 Weingut Graf Hardegg, Weinviertel	1/8	€ 4,50
The Chardonnay 2016 Weingut Scheiblhofer, Burgenland	1/8	€ 6,00
Rosé 2016 Weingut Graf Hardegg, Weinviertel	1/8	€ 4,50
Cuvée Mallorcaín 2013 Weingut Armero i Adrover, Mallorca	1/8	€ 5,00
Syrah 2014 Weingut Paladin, Annone Veneto/Italien	1/8	€ 4,50
The Zweigelt 2016 Weingut Scheiblhofer, Burgenland	1/8	€ 6,00