

HERBST APERITIF A LA CARTE DINNER

KULINARIUM | BURG HEINFELS

Getränke

Apfelsaft 0,3l	3,50 €
Tirola Cola 0.3l (A)	3,50 €
Holundersaft 0,3l	3,00 €
Loacker Sauvignon Blanc (O)	7,00 €
Loacker Morellino (O)	7,00 €
Gösser Bier 0.3l (G)	4,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino (G)	3,50 €
Verlängerter (G)	3,50 €

Getränkekarte



zu unseren Aperitifs wird ein Häppchen dazu serviert

Aperitifs - alkoholfrei

Maximilian	6,00 €
<i>Erdbeeren, Rhabarber, Holunder, Minze, Zitrone und Soda</i>	
Marie	6,00 €
<i>Waldfrüchte, Erdbeersaft, Minze und Soda</i>	

Menü

Kalbscarpaccio	18,00 €
<i>Roter Zwiebel und Croutons</i>	
Traditionelle Gerstensuppe	14,00 €
<i>Spinatirtl (ACG)</i>	
Topfengnocchi mit Rehragout	18,00 €
<i>Preiselbeeren (ACGF)</i>	
Sandwich mit Spanferkel	18,00 €
<i>Krautsalat, Senfmaionese und Kartoffeln (ACG)</i>	
Heimisches Lamm	28,00 €
<i>Pfifferlinge, Gemüse und Kartoffeln (F)</i>	
Loacker Mi-sú	7,50 €
<i>(ACGH)</i>	

Aperitifs

Maxi 1	6,50 €
<i>Prosecco, Erdbeeren, Rhabarber, Holunder, Minze und Soda (O)</i>	
Aperol Spritz	6,50 €
<i>Prosecco, Aperol, Soda und Orange (O)</i>	
Hugo	6,50 €
<i>Prosecco, Holunder, Minze und Soda (O)</i>	
Weißer Spritzer	6,50 €
<i>Prosecco, Soda und Zitrone (O)</i>	
Rosy	6,50 €
<i>Prosecco Rosé, Waldfrüchte, Minze und Soda (O)</i>	

Kodex / Codice	Deutsch	Italiano	English
A	Glutenhaltiges Getreide	Cerali con glutine	Cereals containing gluten
B	Krebstiere	Crostacei	Crustaceans
C	Eier	Uova	Eggs
D	Fische	Pesce	Fish
E	Erdnüsse	Arachidi	Peanuts
F	Soja	Soia	Soybeans
G	Milch oder Laktose	Latte e lattosio	Milk including lactose
H	Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, etc.)	Frutta a guscio	Nuts
L	Sellerie	Sedano	Celery
M	Senf	Senape	Mustard
N	Sesamsamen	Semi di sesamo	Sesame seeds
O	Schwefeldioxid und Sulfite	Anidride solforosa, Solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
P	Lupinen	Lupini	Lupin
R	Weichtiere	Molluschi	Molluscs