

HERZLICH WILLKOMMEN



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Brandstatt 5
4070 Puppung bei Eferding

Tel.: 0660 138 0 831

www.zum-donauwirt.at

info@zum-donauwirt.at

Vorspeisen

- Prosciutto crudo mit Honigmelone
- Vogelersalat mit Speckkrusterl: und Kräutercroutons
- Frische Eismeershrimps: auf Blattsalat mit Americandressing und Knoblauchbrot
- Pochiertes Ei: auf lauwarmem Blattspinat mit Räucherlachsrose
- Mozzarella mit Tomaten: und frischem Basilikum
- Lauwarmer Spargel in Kerbelsauce: mit saftigem Burgunderschinken und getoastetem Weißbrot
- Griechischer Vorspeisenteller: marinierte Melanzanie und Paprika, gefüllte Weinblätter, Tzatziki, Schafkäse, Oliven und Pitakia

Suppen

- Rindsuppe mit
 - Frittaten
 - Leberknödel
 - Suppennudeln
 - Grießnockerl
- Terlaner Weinsuppe: mit Weißbrotcroupons
- Französische Zwiebelsuppe: mit Käse überbacken
- Knoblauchcremesuppe: mit Gemüsejulienne
- Kürbiscremesuppe: mit Cognac und Obershaube
- Altwiener Suppentopf: mit Gemüse, Suppennudeln und Rindfleischeinlage
- Kartoffelsuppe: mit Steinpilzen und Gemüsejulienne
- Spargelcremesuppe: mit Schinkenstreifen und Trüffelöl

Fleischlos

- Gemüseteller: mit Spiegelei, Kartoffeln und Sauce Bernaise
- Griechischer Lauchstrudel: mit Schafkäse, Tomaten, Tzatziki und hausgemachtem griechischem Brot
- Zucchini-Tomaten-Moussaka: mit Mozzarella und Knoblauchbaguette
- Paglia e fieno: weiße und grüne Bandnudeln in Obers-Pilzsauce und grünem Salat



www.zum-donauwirt.at

Besuchen Sie uns auch im Internet

Hauptspeisen

- Filet Beefsteak vom heimischen Rind: mit Prinzessbohnen im Speckmantel, Potatoe Wedges, gebackenen Zwiebelringen und verschiedenen Barbecuesaucen
- Kalbssteak in Morchelrahmsauce: mit Tagliatelle und Karotten-Vichy
- Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb: mit Pommes frites oder Kartoffeln und Preiselbeeren
- Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb: mit Pommes frites oder Kartoffeln und Preiselbeeren
- Ausgelöstes Backhendl: mit Kartoffel-Vogerlsalat und Sauce Tartare
- Piccata „Milanese“ von der Pute: kleine Putenschnitzerl in Parmesan-Ei-Panade, auf Tomatenspaghetti und frischem Parmesan
- Putengeschnetzeltes in Safranrahmsauce: mit Champignons, Spargel, Gemüse und Reis
- Rosa gebratene Entenbrust: in Grand-Manier Orangensauce mit Pistazienreis und in Butter geschwenktem grünem Spargel

- Mit Spinat und Putenfleisch gefüllte Hähnchenroulade: in Natursaft, Champignonrisotto und grünem Salat
- Schweinsfiletspieße „Madagaskar“: mit grünem Pfeffer, in Rahmsauce, Gemüserisotto und frischem Broccoli
- Schweinslungenbraten: mit Zwetschkenfülle, im Speckmantel mit Natursaft, Kartoffelrösti und Gemüsebouquet
- Saftiger Schweinsbraten: mit warmem Krautsalat und Knödel
- Gebratene Lachsfiletstreifen auf Blattsalaten: mit Dijonsensauce und Knoblauchbrot
- Gegrilltes Red-Snapperfilet mit Riesenscampi: auf Weißweinsauce, mit Keta-Kaviar und Kartoffel-Lauch-Gratin
- Gemischter Fischteller: (Scampi, Lachs, Seeteufel) mit Sauce Bernaise , Wildreisrisotto
- Hirschmedaillons mit Eierschwammerl: Williamskroketten, Speckbohnen, Ananasrotkraut und Preiselbeerbirne

- Vanilleroastbraten: (Altwiener Spezialität) in Knoblauchsajt mit hausgemachten Spätzle und Gemüse
- Saltimbocca alla romana: (Kalbschnitzerl mit Schinken und Salbei gefüllt) auf Rahmnudeln mit Champignons
- Entrecote „Cafe de Paris“: 200g Steak von der Beiried, mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Gemüse der Saison
- Lamm-Potpourri: Souvlaki, Lammkotelettes, Lammfilet, gegrillt mit frischem Rosmarin, dazu Folienkartoffeln und Tzatziki
- Gefüllte Zucchini: (mit Spinat und Schafkäse) mit Sauce Bechamel und Parmesan überbacken, auf Tomatensauce, mit Gemüse serviert

Dessert

- Topfenockerl in Butterbröseln:
auf marinierten Erdbeeren
- Gebackene Apfelscheiben mit Bratapfellokör:
Zimtzucker und Eis
- Tropischer Obstsalat: mit Maraschino mariniert
- Topfennougatknödel:
auf heißen Himbeeren mit Eis
- Mousse au Chocolat: mit marinierten Erdbeeren
- Eispalatschinke