

MUTTERTAGSBRUNCH



Sonntag | 12. Mai 2019 | 11-15:30 Uhr

Wir bieten ein abwechslungsreiches und in höchster Qualität kulinarisches Erlebnis zu Muttertag.

Wir servieren jedem Gast ein Glas Hochriegl Cuvée Sophie als Aperitif und halten für jede „Mutter“ eine Rose bereit!



VORSPEISEN

Tafelpitzsülzchen mit Wiener Kernöl
Beinschinken im Schinkenspanner mit frischem Kren
Gebeizter und geräucherter Fjordlachs mit Senfdillsauce und Oberskren
Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und Sauce Tartar
Shrimpscocktail
Prosciutto San Daniele und Antipasti
Schinkenrolle mit Gemüsemayonnaise
Dazu frisches Gebäck, Brot und Landbutter

SALATE

Erdäpfel-Vogersalat
Tomatensalat mit Jungzwiebeln
Gurkenrahmsalat mit Dille
Grüner Salat
Mit erlesenen Ölen, Essig und gerösteten Brotcroutons

SUPPE

Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerln oder Leberknödeln

WARME HAUPTSPEISEN

„Alt Wiener“ Backendl und Kalbsschnitzerl
Waller in Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln
Rindsgulasch mit Semmelknödel
Gratinierte Schinkenfleckerln mit Lauch und Käse
Rindfleisch-Variationen mit Spinat, Rösti, Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffersauce mit Bandnudeln
Gebackenes Blütengemüse mit Joghurt-Kräutersauce

KÄSE

Heimische und internationale Käsesorten am Käsebrett

SÜSSES FINALE

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Wiener Strudelvariationen mit Vanille-Dipp
Helles und Dunkles Schokomousse
Erdbeerknödel in Butterbrösel und Puderzucker Obstkorb

Reservierung: Tel +43 1 908 11 87
reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at

Buffetpreis | EUR 59 pro Person

MOTHER'S DAY BRUNCH



Sunday | May 12th, 2019 | 11am–3:30pm

We are offering a varied and high quality culinary experience on Mother's Day.

We are serving every guest with a glass of Hochriegl Cuvée Sophie as an aperitif and every mother with a rose.



STARTERS

"Tafelspitz" brawn with Viennese pumpkin seed oil
Ham served in a holder with fresh horseradish
Smoked trout filet with creamy horseradish
Roast beef rose with green asparagus and sauce tartar
Shrimp cocktail
Prosciutto San Daniele and antipasti
Ham roll with vegetable mayonnaise
All dishes served with fresh pastries, bread and butter

SALADS

Potato salad with lamb's lettuce
Tomato salad with scallions
Creamy cucumber salad with dill
Green salat
Served with delicate oils, vinegar and roasted breadcrumbs

SOUP

Beef consommé with sliced pancakes, semolina dumplings and liver dumplings

WARM MAINS

"Alt Wiener" fried chicken and veal cutlet
Sheatfish on root vegetables with parsley potatoes
Beef goulash with dumplings
Gratinated "Schinkenfleckerl" with leeks and cheese
Beef variations with spinach, "Rösti", horseradish, chive sauce and horseradish apple sauce
Fillet of beef in cognac pepper sauce with tagliatelle
Baked blossom vegetables with yoghurt-herb sauce

CHEESE

Domestic and international cheese variations served on a cheese board

SWEET FINALE

"Kaiserschmarren" with stewed plums
Viennese strudel variations with vanilla dip
Light and dark chocolate mousse
Strawberry dumplings in butter crumbs and powdered sugar
Fruit basket

Reservations: ph +43 1 908 11 87
reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at

buffet price | EUR 59 per person