

Herzlich Willkommen im Landhotel & Restaurant Birkenhof!

Fischzeit vom 14. 01. – 02. 03. 2012

Aperitif des Tages

1 Glas Jungwein 2011 2,50

„First Love“ – Weingut Wendelin Günther, Gols
„Primo“ – Weingut Altenberg, Familie Leitner, Gols
„Pannonikus“ – Weingut Andrelhof, Gols

★ ★ ★ ★

Shrimpscocktail klassisch mit American Dressing und Toast 6,50

Geräucherter Lachs mit Oberskren dazu Butter und Toast 7,50

Sülzchen vom Karpfen & Wurzelgemüse mariniert mit dreierlei Balsamico 6,50

Feines Mousse von der Räucherforelle mit Sauerrahm-Kräuterdip 6,50

dazu empfehlen wir ein Glas Grüner Veltliner 2011 „Heckenglescher“
aus dem Weingut BirkenHof 2,--

★ ★ ★ ★

Original ungarische Fischsuppe „Halászlé“ 5,50

Karotten – Ingwersuppe mit Räucherfischtramezzini 4,50

Creamesuppe vom frischen Lauch 4,10

★ ★ ★ ★

Miesmuscheln gekocht im Weißweinsud mit Weißbrot 12,--

Ausgelöste Garnelen in Olivenöl gebraten und Garnelen im Erdäpfelmantel
auf knackigen Blattsalaten 12,50 / 15,--

dazu empfehlen wir ein Glas Chardonnay 2011 aus dem Weingut BirkenHof 2,20

★ ★ ★ ★

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

Filet vom Seesaibling gebraten auf Lauchrisotto 16,--

Meeresfrüchte, Nudeln & frisches Gemüse aus dem Wok 12,--

Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel – Vogerlsalat 14,--

Welsfilet gebraten auf Koriandersauce dazu Erdäpfel – Gemüsegröstl 16,--

Verschiedene Fischfilets gegrillt mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Tatare 17,--

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Champignonsauce dazu Seewinkler Nudeln 15,--

dazu empfehlen wir ein Glas Welschriesling 2011 2,50 von Wendelin Helmut, Gols

oder ein Glas Neuburger 2009 2,50 vom Weingut Schuhmann am Altenberg, Gols

★ ★ ★ ★

Palatschinke mit Walnussfülle dazu Weincreme und Vanilleeis 4,50

Kastanienreis mit Schokoladesauce und Schlagobers 6,--

Zimtparfait mit Waldbeerenragout 5,50

dazu empfehlen wir ein Glas Neuburger Spätlese 2003 aus dem Weingut BirkenHof 4,50

AscherFisch(mitt)woch

Am 22. Februar 2012 ist der Höhepunkt der Fischzeit (14. Jänner – 2. März 2012). Ab 19.00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Glas Gelben Muskateller Sekt aus dem Weingut Birkenhof, versektet von der Sektkellerei Szigeti. Zu Beginn des Büffets erwartet Sie ein kulinarischer Gruß aus der Küche. Danach können Sie bereits zugreifen! Beginnen Sie bei unserem Vorspeisenbüffet und tasten Sie sich über die Suppe hin zu den frisch für Sie gegrillten Fischfilets. Geniessen Sie das großzügige Beilagen- & Salatbüffet. Als Abschluss verwöhnen wir Sie mit vorzüglichen Desserts und Käse.

Der Preis pro Person beträgt: € 39,--

PS: Auch Gäste die nicht nur Fisch essen, finden sicher etwas auf unserem Büffet!

Kaufausstellung im Birkenhof - Daniel Bucur

Holzskulpturen – www.bucur.at

Feiern im Birkenhof, das besondere Erlebnis!

Feiern Sie bei uns Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe, Ihren Hochzeitstag oder was immer Sie gerade zum Feiern haben.

Wir bieten Ihnen wunderschöne Räumlichkeiten, in denen Sie gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden abseits der anderen Gäste Ihren ganz speziellen Tag genießen können.

Wir bekochen Sie mit wunderbaren Gerichten aus der traditionellen und auch zeitgemäßen Küche mit Augenmerk auf die Produkte der Region!

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.