

# Unsere Getränkeempfehlung

1/8 ltr. Rivaner (Müller-Thurgau) 3,50 €  
(Weingut Viti – Paudorf – Niederösterreich)

1/8 ltr. Gelber Muskateller 3,50 €  
(Weingut Viti – Paudorf – Niederösterreich)

1/8 ltr. Neuburger 3,50 €  
(Weingut Viti – Paudorf – Niederösterreich)

1/8 ltr. Gemischter Satz 4,50 €  
(Weingut Barbara Öhlzelt - Zöbing – Niederösterreich)

1/8 ltr. Zöbinger – Grüner Veltliner 4,50 €  
(Weingut Barbara Öhlzelt - Zöbing - Niederösterreich)

1/8 ltr. Carmen – Cuveé Merlot/Zweigler 3,50 €  
(Weingut Pammer - Höbenbach – Niederösterreich)

1/8 ltr. Merlot 3,50 €  
(Weingut Pammer - Höbenbach – Niederösterreich)

Bier vom Faß – 0,5 ltr. 4,20 € / 0,3 ltr. 3,70

Kraftbier Amber (Brauerei Loncium)

Obertrumer Zwickl (Brauerei Trumer)

Weizenbier (Brauerei Unertl) (gut aber leider ausgetrunken)

0,5 ltr. Hausspritzer (alkoholfrei) 3,50 €

Rhabarber, Hollunder, Johannisbeeren, Traube, Marille

# GenussRestaurant Staner



im

# Landhaus Gritschacher

St. Peter in Holz 7, 9811 Lendorf, Tel. +43 66475016292

## *Gerichte mit Geschichte*

In diesem Gericht ist zu einem die Großmutter meines Mannes eine gebürtige Tschechin, der die Kochgene auch im Blut lagen und mein Großvater mütterlicherseits, der ein leidenschaftlicher Koch war, verewigt.

Die Großmutter meines Mannes war unter anderem berühmt für Ihre Eiernockerl, die man entweder als Beilage, aber genauso gut nur mit grünem Salat essen konnte, und das legendäre Paprikahendl meines Großvaters, das leise vor sich hin schmurgelnd in einer pikanten Paprikasofße gekocht wird.

Wir hoffen Sie haben beim Essen genauso viel Spaß wie wir beim nachforschen der Gerichte in unseren alten handgeschriebenen Kochbüchern und beim ausprobieren der Rezepte

## GenussWochen-Menü

28,90 €

nur Hauptspeise 19,90 €

### Suppe:

Kürbiscremesuppe

### Hauptgericht:

Paprikahendl mit Eiernockerl  
(Hendl v. Biohof Fritz Auernig, Obervellach)

### Dessert