

# Heringsschmaus

## **Aperitif**

Waldbeerencocktail

## **Kaltes Buffet:**

Gratinierte Muscheln

Frischer Hummer

Graved Lachs

Variationen vom Räucherfisch

Keta-Lachs-Kaviar

Austern Fin Claire

Trilogie von Petersfisch, Lachs  
und Zander im Blätterteigmantel

Und vieles, vieles mehr...

## **Fischsuppe**

„Nach Art des Hauses“

## **Warmes Buffet:**

(etwas später)

Filets von Meerbarben

Seeteufel

Scampi in Knoblauch

Frische Miesmuscheln

Gebackener Tintenfisch

## **Dessert**

(wird serviert)

Zwetschken-Sojabohnentascherl  
auf Zimt-Schokosauce mit Eis

# Unsere Weinempfehlung

**Josef Dockner**  
**„Göttweiger Berg“**  
**Grüner Veltliner 2010**  
1/8 lt. € 2,90  
Fl. 0,7lt. € 17,40

**Weingut Dürnberg Falkenstein**  
**Grüner Veltliner**  
**Oder**

**„FALKO“ Cuveé**  
(Welschriesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc)  
1/8 lt. € 2,40  
Fl. 0,7lt. € 14,40

**Weingut Überacker Diebstein**  
**Gelber Muskateller**  
1/8 lt. € 2,10  
Fl. 0,7lt. € 12,60

Weitere Weine finden Sie in der **Weinkarte**



**Heringsschmaus 2011**  
**Wir wünschen**  
**Guten Appetit**

[www.gasthaus-duernberg.at](http://www.gasthaus-duernberg.at)  
[info@gasthaus-duernberg.at](mailto:info@gasthaus-duernberg.at)