

Ab Ende April die neue Heurigenkarte 2010

die Stiftstaverne Rein lädt zum Heurigen

		<u>Flaschen Weine</u>	
<b>Belegtes Brot</b>	3,20	<b>Welschriesling</b>	14.--
<b>Bretteljause</b>	6,50	<b>Weißburgunder</b>	14.--
<b>Saures Rindfleisch</b>	6,80	<b>Sauvignon blanc</b>	16.--
<b>Saure Sulz</b> mit Zwiebelringen	6,50	<b>Zweigelt</b>	14.--
<b>Saure Wurst</b> mit Zwiebelringen	4,80	<b>Blaifränkisch</b>	14.--
<b>Käferbohnen</b> , sauer	3,20	<b>Schilcher</b>	14.--
Kren, Senf, Gurkerl,	1,--	<b><u>Frische Fruchtsäfte</u></b>	
<b>Aufstrichteller</b> 3 Sorten	4,80	div. Säfte Glas 0,2lt.	2,60
<b>Käse Jause</b> am Brett`l	7,50	<b><u>Most</u></b>	1/4lt. 2.--
<b>Käsebrot</b>	4,20	<b><u>Schnaps</u></b>	2cl 2,--
<b>Ripperl</b> mit Senf und Kren	7,80	Marille, Zwetschke, Obstler	
<b>Schafskäse, sauer</b>	7,50		
auf Salat, garniert			
<b>Warmes Brüst`l oder Stelzen am Wochenende solange der Vorrat reicht</b>			
<b>Div. Gebäck Weckerl</b>	stk.	1.—	
<b>Echtes Kernöl zum Mitnehmen</b>	0,5lt €	11.—	1, lt € 20.--
vom Bauernhof Jauk, Groß St. Florian			