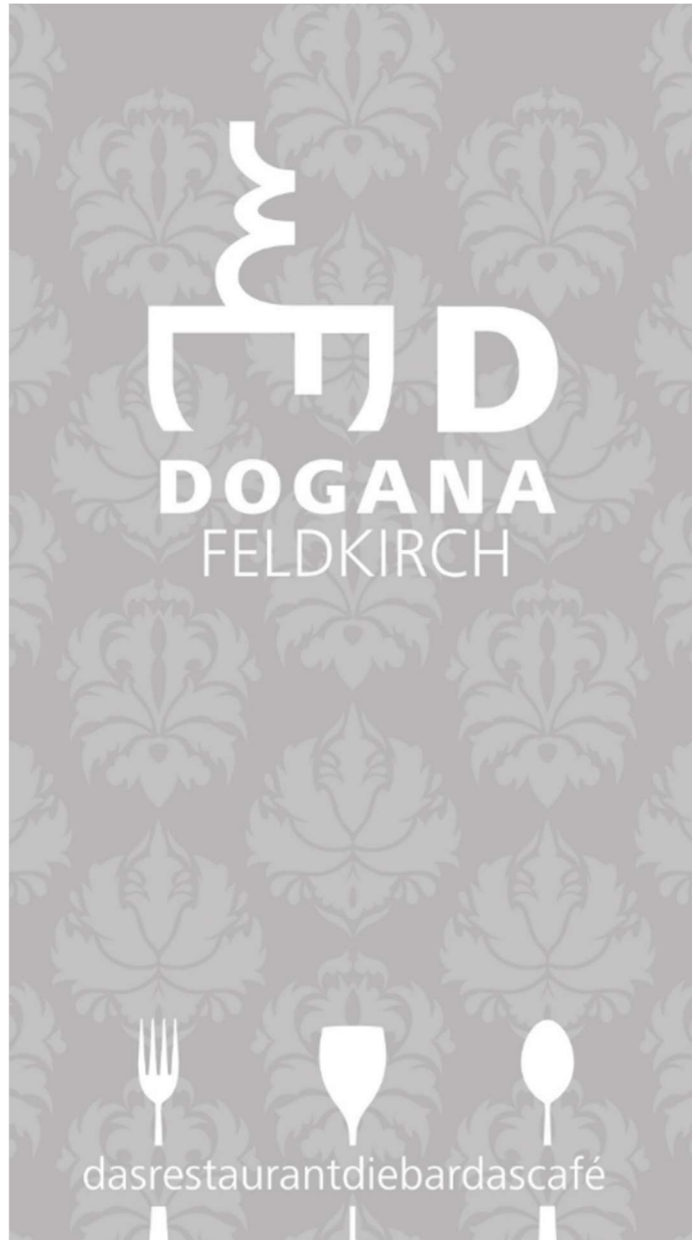


Menüvorschläge 2020

(ab ~25 Personen)



WWW.DOGANA.COM

STAND: Februar 2020

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem *Haus*.

Sie haben die Möglichkeit aus den nachfolgenden Speisen Ihr individuelles **einheitliches Menü** zusammen zu stellen.

Vegetarier/Veganer oder Personen mit Allergien können vor Ort passende Alternativen aus unserer Karte wählen.

Fragen zu unseren Lokalitäten, Räumlichkeiten, Tafelformen, Tischschmuck, Dekoration, Musik usw. beraten wir Sie idealerweise bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Grundliegende Informationen vorab für uns:

- Anlass bzw. Firmen- und Abteilungsname
- Ansprechperson und deren Telefonnummer
- abschätzbare Personenanzahl sowie Uhrzeit
- Zahlungswunsch: vor Ort als bar- bzw. mit Kartenzahlung oder per Rechnung (Firmenanschrift)?

weitere Informationen zeitgerecht für uns:

- Menüwunsch bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass
gerne per E-Mail, telefonisch oder vor Ort nach Terminvereinbarung.
- Sind Menükärtchen mit der Speisefolge erwünscht?
(gerne auch mit englischer Übersetzung)
- Verbindliche Personenanzahl bis 2 Tage vor dem Anlass
Da es leider öfters vorkommt, dass weitaus weniger Gäste kommen als reserviert sind und uns dadurch finanzielle Einbußen entstehen, behalten wir es uns vor, die nicht erschienenen Personen mit 50% des Menüpreises (mindestens aber € 20,--) in Rechnung zu stellen.

Unsere Leistungen:

- Brot, Aufstrich oder Butter sowie Menükärtchen sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.
- Für mitgebrachte Kuchen, Torten oder ähnliches verrechnen wir einen Gedeckpreis von EUR **1,80 pro Person**

Aperitifempfehlung

Alkoholische Aperitifs

CAMPARI, MARTINI (BIANCO/ROSSO)	4 CL	4,20
MIT SODA ODER ORANGENSAFT AUFGESPRITZT		4,90
PROSECCO MIONETTO	0,1 L	4,20
HAUSAPERITIF ‚MIRTILLO‘		5,20
VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT PROSECCO		
HUGO		5,80
PROSECCO, SODAWASSER, HOLUNDERBLÜTENSIRUP FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL		
APEROL ‚VENEZIANO‘		5,80
PROSECCO, SODAWASSER, APEROL ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL		
CAMPARI MILANO		6,40
CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT FRISCHE MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL		
APERITIVO ROSATO		6,40
ORANGEN-HIBISKUSLIKÖR FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL		

Alkoholfreie Aperitifs

VERJUS-SPRITZ		3,80
SAFT VON UNREIFEN TRAUBEN, MARACUJASIRUP, SODAWASSER, MINZE		
CRODINO, SAN BITTER	0,1 L	3,40
ALKOHOLFREIE BITTERLIMONADEN AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT		4,10

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT DER SAISON	6,20
WAHLWEISE MIT FRANZÖSISCHEM, ITALIENISCHEM ODER VEGANEM MARILLEN-CHILI DRESSING	
CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH.....	15,80
OLIVENÖL • FRISCHE ZITRONE	
CARPACCIO VOM RIND	15,80
PARMESAN • OLIVENÖL • BALSAMICO	
BEEF TARTAR	15,80
ÖSTERREICHISCHEM RIND • FEIN WÜRZIG ZUBEREITET	

Suppen

TAFELSPITZBOUILLON MIT KRÄUTERFLÄDLE	5,20
TAFELSPITZBOUILLON MIT LEBERSPÄTZLE.....	5,20
TOMATENSUPPE	5,50
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS	
SAISONALE SUPPE.....	
GERNE AUF ANFRAGE	

Klassiker

MAISHUHNFILETS	20,80
THAI COCOS CURRY • GEMÜSE GRÜNER REIS • KORIANDER	
PFEFFERSTEAK	35,80
RINDERFILET • MARKTGEMÜSE KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE	
FILET DU CHEF	31,00
RIND- SCHWEINEFILET • PFEFFERSAUCE • KRÄUTERBUTTER REIS • KROKETTEN • GEMÜSE	
SCHWEINEFILETMEDAILLONS	21,60
PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSPÄTZLE	
HEIMISCHES FORELLENFILET	22,80
GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTL • KRÄUTER	

Fleischlos

KICHERERBSENCURRY	14,80
GEMÜSE • REIS	
THAI COCOS CURRY	16,80
GEMÜSE • GRÜNER REIS • KORIANDER	
KRÄUTER-GEMÜSE-GERSTLSOTTO	14,80
PARMESAN VERFEINERT	



Abschluss

Desserts

VARIATION VON KLEINEN DESSERTS	9,80
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!	
MOUSSE AU TOBLERONE	7,80
FRÜCHTEN DER SAISON • SCHLAGRAHM	
TASSENKUCHEN	7,80
FLÜSSIGER SCHOKOKERN • KUGEL VANILLEEIS • FRUCHTGARNITUR	
FRISCHER FRUCHTSALAT	5,80
KUGEL VANILLEEIS	

Käseauswahl

KÄSEVARIATION	pro Person 8,20
KÄSESPEZIALITÄTEN • CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL	
KÄSEPLATTEN UND BROTAUSWAHL WERDEN IN DER MITTE DES TISCHES EINGESTELLT. PERFEKT ZUM TEILEN.	



DIE ANGEFÜHRTEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

2016	ROTES TOR HIRTZBERGER FRANZ GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL SPITZ AN DER DONAU WACHAU	39,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER	
2016	DORNLEITEN / URGESTEIN NIGL RIESLING SENFTENBERG KREMSTAL	29,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN	
2018	ROTER STEIN TSCHIDA GERALD SAUVIGNON BLANC APETLON NEUSIEDLERSEE	32,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE	
2016	LANGENLOISER SPIEGEL BRÜNDLMAYER GRAU- UND WEISSBURGUNDER LANGENLOIS KAMPTAL	38,--
	FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBST, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISQUIT	
2017	ROSINA THALLER BURGUNDERCUVEE GROSSWILFERSDORF VULKANLAND	46,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – STOFFIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, BOURBONVANILLE	
2017	,V‘ GRAF HARDEGG VIOGNIER SEEFELD-KADOLZ WEINVIERTEL	44,--
	FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBST	

Falls nicht anders angegeben liegen unsere Qualitätsweine stets im ‚trockenen‘ Restzuckerbereich und die Flaschengröße beträgt 0,75 Liter.

Gruppen-Weinempfehlung

Rotweine

2016	RUBIN RESERVE JORDAN ZWEIGELT PULKAU WEINVIERTEL	36,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDEN TANNIN	
2016	RIED DÜRRAU KERSCHBAUM BLAUFRÄNKISCH HORTISCHON MITTELBURGENLAND	46,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT	
2017	THE BUTCHER SCHWARZ PINOT NOIR ANDAU NEUSIEDLERSEE	52,--
	FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN	
2017	COMMANDER KERINGER ST. LAURENT MÖNCHHOF NEUSIEDLERSEE	32,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND KIRSCHEN, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK	
2017	UNPLUGGED REEH CABERNET FRANC ANDAU NEUSIEDLERSEE	44,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK	
2015	SCHÜTTENBERG NETZL SHIRAZ GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM	40,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • KRÄFTIG, LANG ANHALTEND, TANNINBETONT CASSIS, SCHWARZE OLIVEN, PFEFFERIGE WÜRZE, LAKRITZ, EDELHOLZ,	

Je nach Verfügbarkeit behalten wir es uns vor
den jeweiligen Folgejahrgang eines Weines anzubieten.

Gruppen-Weinempfehlung

Rotweincuvée

2017	SYMPHONIE 1979 ZW / BF / CF	TSCHIDA UND DOGANA TEAM APETLON NEUSIEDLERSEE	54,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNGLICH WEICHSEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN		
2016	BELA REX CS / ME	GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENL.	62,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN		
2015	SITO MORESCO NEB / BAR / ME	ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN	58,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCHEN, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING		
2017	EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY	VALL LLACH PRIORAT SPANIEN	44,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜß BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN		

Großflaschen

2017	SYMPHONIE 1979 ZW / BF / CF	TSCHIDA UND DOGANA TEAM APETLON NEUSIEDLERSEE	1,5 L: 106,-- 3,0 L: 208,--
2016	BELA REX CS / ME	GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENL.	1,5 L: 121,--

Weitere Gewächse mit aktuellen Jahrgängen finden Sie in unserer Weinkarte vor Ort oder auf unserer Homepage.

Räumlichkeiten

Restaurant

... ideal für gediegene Anlässe (Hochzeiten, Taufen, runde Geburtstage)
Tische werden gedeckt mit Tischdecken, Stoffservietten

kompletter linker Raum: mind. 30 bis max. 38 Personen

kompletter rechter Raum: mind. 23 bis max. 27 Personen

komplettes Restaurant: mind. 50 bis max. 60 Personen



Café und Lounge

... ideal für legere und gemütliche Feiern (Firmenessen, Jubiläen)
Tischläufer, hochwertige Papierservietten

komplettes Cafebereich: mind. 24 bis max. 30 Personen

kompletter Loungebereich: mind. 28 bis max. 34 Personen





Es würde uns freuen Ihre Feier / Ihr Event
bei uns gestalten zu können.

Sollten Sie eigene Wünsche oder Ideen haben – sowohl kulinarisch als auch
organisatorisch – lassen Sie es uns wissen!

Anfragen:

Michael oder Manuel Gallaun

Telefon: +43 5522 75126

E-Mail: dogana@dogana.com

Homepage: www.dogana.com

Auf Ihre Menüauswahl und Ihr Kommen freuen sich

Familie Gallaun und Team

