

Empfehlung :

Holundersaft gespritzt

1/4 2.50

Weißburgunder , Weingut Schmidt, Hagenbrunn

1/8 5.00

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert

Karfiolcremesuppe

Menü 1

Gefüllter Paprika auf
Paradeisersauce mit Salzerdäpfeln

14.90

Menü 2

Gebackene Sellerieschnitzel mit
Kernölmayonnaise und Blattsalat

14.50

Panna Cotta

VORSPEISEN

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen und Blattsenf 12.90

Tafelspitzsülz mit rotem Zwiebel, Kürbiskernen, Kernöl und Vogersalat 13.90

Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsalat mit Kürbiskernen und Öl 14.20

Eierschwammerl-Tatare mit Prosciutto, Rucola und Brotchips 14.40

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel 6.40

Karfiolcremesuppe mit Kürbiskernöl 6.80

Geselchte Grießsuppe mit Schnittlauch 6.80

HAUPTSPEISEN

Flaumige Eiernockerln 16.20
mit Jungzwiebel und Blattsalat

Butterschnitzel vom Wels auf 22.90
Karotten-Mohncreme und 2erlei Erbsen

Sautierte Kalbsnierndln in Dijonsensauce 18.40
mit Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Perlzwiebeljus, 32.80
Speckfisolen und knusprigen Erdäpfeln

Geschmortes Schulterscherzel vom Kalb im Rotweinsaftl 23.40
mit sautierten Pilzen und Serviettenknödel

Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, 22.90
klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren