

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

VORSPEISEN

Sarde in saor mit Rucolasalat und getoasteten Baguette	15.20
Gebratene Wassermelone mit grünem Spargel, Schafskäse und Blattsenf	14.80
Gebratene Riesengarnelen auf Kichererbsensalat und Rucola	16.20
Büffelmozzarella auf Marillen-Chutney mit Rucola und Brotchips	15.80
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kren	14.20
Gegrillte Hühnerbrust auf Ceasar-Salad mit Brotchips und Grana Padano	15.30

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	6.90
Kalte Gurkensuppe mit Dille	7.20
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Nussbutter, Kirschparadeisern, Rucola und Schafskäse	16.80
Gebratenes Welsfilet auf Gurken-Karfiolcurry mit Basmatireis und frischem Koriander	24.60
Geschmortes Kalbsvögerl im Rotweinsaftl mit glacierten Erbsenschotten und Serviettenknödel	22.60
Gebratene Maishuhnbrust auf Gnocchi mit Kirschparadeisern und Basilikumpesto	21.60
Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Blattsalat	23.90
Rosa gebratene Beiriedschnitte von der Kalbin auf Erdäpfelpüree und grünem Spargel	28.90
Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein auf Stöcklkraut und Schupfnudeln	22.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Panna Cotta mit Orangensauce	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Pistazien	8.80
Hausgemachtes Himbeereis mit frischen Erdbeeren und Prosecco	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90