

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

## MITTAGSMENÜ Wahlweise mit Suppe oder Dessert 11:30-15:00 Uhr

Französische Zwiebelsuppe

### MENÜ 1: 14.90

Gebackenes Schollenfilet  
mit Erdäpfel-Blattsalat

### MENÜ 2: 14.50

Karamellisierte Krautfleckerl  
mit Jungzwiebel

Zimt Creme Brûlée

## VORSPEISE

Caesar Salad mit gebackener Avocado, frittierten Kapern und Parmesan	14.90
Knusprige Tempura Garnele mit Kokos-Quinoa und Mandarinen-Rotkrautsalat	15.60
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade, Erdäpfelchips und Rucola	14.60

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.40
Champignoncremesuppe mit Kresse	6.80
Apfel-Fenchelsuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

## HAUPTSPEISE

Kürbistascherl in Kürbisbutter, mit Jungzwiebel und Blattsalat	16.80
Gebratenes Zanderfilet auf Paprikakraut mit Erdäpfeln und Schnittlauchrahm	22.90
Gebratene Kalbsroulade mit Champignons gefüllt, mit Sauerkraut und Serviettenknödel	21.60
Faschierte Laibchen im Rotweinsaftl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19.90
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten im Rotweinsaftl, mit Braterdäpfeln und sautierten Kohlsprossen	24.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

## DESSERTS

Flaumige Topfenknödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster	8.80
Schokoladen-Orangenmousse mit eingelegten Sauerkirschen	8.80