

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

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

Rindsuppe mit Grießnockel

MENÜ 1: 14.90

Spaghetti alla Bolognese
mit Grana Padano

MENÜ 2: 14.50

Melanzaniauflauf mit Basilikumpesto
und Paradeisersauce

Milchreis mit Weichseln

VORSPEISE

Gebackene Käferbohnenfalafel auf Marokkanischen Karottensalat und Kräuterrahm	14.90
Matjessalat mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Erdäpfeln, Petersilie und Blattsenf	14.20
Spicy Thai Mint Beef Salad mit Baby Leaf und Sesam Chips	14.60

SUPPEN

Rindsuppe mit Kräuterschöberl oder Frittaten	6.40
Erdäpfelcremesuppe mit Champignons und Speck	6.80
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

HAUPTSPEISE

Erdäpfelgnocchi in Paradeisersauce mit Fenchel, Pilzen und Basilikumpesto	16.80
Gebrautes Zanderfilet auf Zitronenrisotto, mit Rucola und Schafskäse	22.90
Gebrautes Wild-Käsekrainer mit Senf-Rahmwirsing, Kren und gebratene Serviettenknödel	18.60
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

Topfen-Mohntarte mit eingelegten Zwetschken	8.80
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	8.80