

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

MITTAGSMENÜ

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

Wassermelonen-Ingwersuppe

MENÜ 1: 14.90

Wildbratwurst mit Dijonsenf,
Krautsalat und knusprigen Erdäpfel

MENÜ 2: 14.90

Hausgemachte Mangold-Quiche
mit Erbsencreme und Kohlrabisalat

Gebackene Grießknödel auf Marillenröster

VORSPEISEN

Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf Käferbohnen-Paprikasalat mit Kernöl	14.80
Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust, frittierten Kapern und Grana	14.90
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Sauce Tartare	13.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.80
Cremige Erdäpfel-Lauchsuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80
Paradeisercremesuppe mit frischen Basilikum	6.80

HAUPTSPEISEN

Geröstete Knödel mit Freilandej, Jungzwiebel und Blattsalat	16.90
Gebratenes Zanderfilet auf Zartweizenragout mit Rote Rüben und Basilikumpesto	22.90
Faschierte Kalbsbutterschnitzel im Rotweinsaftl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19.80
Gebratene Maishuhnbrust auf Paprika-Risoni mit geschmorten Kirschparadeisern und Grana	21.60
Gebratener Jungschweinsrücken mit Rotweinsaftl, knusprigen Erdäpfeln und sautierte Champignons	20,80
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Haselnuss-Schokoladentarte mit Himbeersauce und Vanilleeis	8.80
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Erdbeerragout	8.80