

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 Schinkenschöberl

MENÜ 1: 14.90

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln
und frischem Paprika

MENÜ 2: 14.90

Topfen-Parmesanknödel
auf Ratatouille

Nougatmousse

VORSPEISEN

Tafelspitzsülz mit eingelegten Eierschwammerln, rotem Zwiebel und Kernölrhm	15.20
Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust, frittierten Kapern und Brotchips	14.90
Burrata auf Paradeiser-Gurkensalat, mit Kalamata-Oliven und Rucola	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Pilzknödel oder Grießnockerl	6.80
Brokkolicremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80
Paradeisercremesuppe mit Gartenkresse	6.80

HAUPTSPEISEN

Flaumige Eiernockerl mit Jungzwiebel und Blattsalat	16.90
Gebackenes Forellenfilet mit Petersilienerdäpfeln, Remoulade und Blattsalat	22.90
Faschierte Kalbsbutterschnitzel im Rotweinsaftl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19.80
Gebratene Maishuhnbrust mit Karottenpüree und Radieschen-Spitzkraut	21.60
Kurz gebratener Eierschwammerl-Rostbraten mit Rosmaringnocchi und Schmorparadeisern	27.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Flaumige Marillenknödel mit Beerenröster und Zitronensorbet	8.80
Mandel Panna Cotta mit Marillenröster	8.80