

Empfehlung :

Sturm

1/4 6.00

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kalamata Oliven, Kapernbeeren und Kirschparadeisern	17.60
Geflämmtter Ziegenkäse auf Marillen Chutney, Brotchips und Blattsenf	16.60
Tatare vom Räucherlachs auf Avocadocreme und Roten Rüben Salat	17.40
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Gegrillte Riesengarnelen auf Orientalischen Couscous Salat und Joghurt	17.40
Roastbeef mit sautierten Eierschwammerln, Honig-Senfsauce und Rucola	17.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Speckknödel oder Grießnockerl	7.90
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20
Getrübte Selleriesuppe mit Schwarzbrotcroutons	8.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt in Jungzwiebelbutter mit Kirschparadeisern und Grana	18.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigen Kürbis-Gnocchi und sautierten Baby Mangold	27.90
Faschierte Lammpflanzerl auf Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	27.20
Geselchter Schopf vom Jungschwein mit Erdäpfel, Wurzelgemüse und Kren	25.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl, mit Butterreis, Wurzelgemüse und Eierschwammerln	25.60
Gebackenes Petersfischfilet mit Chili-Aioli und Erdäpfel-Blattsalat	26.90
Kurz gebratener Rostbraten mit cremigen Eierschwammerln und Serviettenknödel	28.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Flaumiger Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	9.20
Vanille Panna Cotta mit Beerenragout	9.20
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenröster	9.20