

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfel Sprizz“

Prosecco mit Bratapfellokör und Eis

0,2 ltr 7,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

0,2 ltr 6,90 / 0,75 ltr 26,00

Tageskarte für Dienstag, den 02.04.2024

Mittagsangebot (Abend 11.90)

Königsberger Klopse in cremiger Karpersauce dazu Duftreis	9,90
Bries-Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	9,90
Knödelgröstel aus zweierlei Knödel mit Paprika, Zwiebeln und Ei	9,90
Fischsuppe reichlich Einlage von Edelfischfilets von Saibling, Rotbarbe und Muscheln	14,90
Bärlauchcremesuppe mit hausgemachten Croutons	7,50
Zweierlei Tatar aus Roter Beete und Räucherforelle mit ofenfrischen Baguette und Salatbouquet	14,90
„Mogntratzler“ drei hausgemachte Aufstriche aus Bärlauch, Obadzda und Aubergine dazu frisches Bauernbrot	12,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit frischen Kräutern, auf Waldpilzrisotto	20,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Nudeltascherl gefüllt mit Basilikum und Limone, in Butter geschwenkt mit geschmolzenen Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan	16,90
Fettuccine in Bärlauchpesto mit Kirschtomaten, Kräuterseitlingen, Spargelstückerl und gebackenem Rucola	17,90
Barbarie Entenkeule zart konviert dazu Brokkoli, Gnocchi und leichte Minz-Buttersoße	18,90
Surbraten feiner Schinkenbraten aus dem Hals mit Bärlauch-Kartoffelsalat und Soß	17,90
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,90
Lammragout zart geschmort in herzhaft würziger Soß dazu hausgemachte Brezenknödel	17,90
Lammhaxerl zart geschmort auf Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Lammssoß	19,50
Orangen Creme Brûlée mit knusper Karamellkruste	7,50
Topfen-Panna Cotta hausgemacht, mit marinierten Erdbeeren	7,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an