

Aperitiv Empfehlung

„SARTI Rosa Sprizz“

Prosecco mit SARTI und Eis

0,2 ltr 8,90



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Mittwoch, den 04.09.2024

Wassermelonenspritz mit gefrorenen Melonenkugeln, Prosecco und Soda 0,2 Ltr 7,90

Mittagsangebot (Abends 11,90)

Schinkennudeln mit Schinken und Ei	9,90
Rahmschwammerl mit gebratener Kartoffelroulade	9,90
Leberkas abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	9,90
Kürbiscremesuppe mit Steierischenkernöl	8,50
Flammkuchen „Spezial“ mit gebratenen Pfifferlingen, Schmand und Frühlingslauch	14,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
Vitello al Limone zart rosa gegartes Kalbsfleisch, hauchdünn geschnitten in feiner Zitronencreme und frischem Baguette	17,90
Brezenknödelcarpaccio in würzig-saurer Marinade mit gebratenen Pfifferlingen	18,90
Kürbisrisotto cremig gekocht dazu junger Mangold	16,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Zanderfilet saftig auf der Haut gebraten dazu frische Spinatrisoni	22,90
Matjes Filets „Hausfrauen Art“ Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	17,90/20,90
Rinderragout mit Steinpilzen deftig geschmort, mit Parmesan in Pappardelle geschwenkt	18,90
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Knopfspätzle und kleiner Salat	21,50
Rinderschmorbraten zarter Rindsbraten in kräftiger Soß dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	21,90
Fleischpflanzerl hausgemacht, mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	15,90
„Merguez“ frische Bratwürschtl aus Rind und Lamm, auf Pfannengemüse, mit hausgemachtem Kartoffelstampf, dazu feine Rindsjus	18,90
Orangen Creme Brûlée mit knusper Karamellkruste	7,90
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Zwetschgenröster	p.P. 10,90

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

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