

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 Montag, den 07.10.2024**Wassermelonenspritz mit gefrorenen Melonenkugeln, Prosecco und Soda****0,2 Ltr 7,90****Mittagsangebot (Abends 12,90)**

Currywurst mit Pommes Frites	10,90
Rahmschwammerl mit hausgemachten Semmelknödel	10,90
Bauerngröstl mit gerösteten Knödel und Bratenfleisch	10,90

Brätstrudel in feiner klarer Rindsbrühe mit frischen Schnittlauch	7,80
Kürbiscremesuppe mit Steierischenkernöl	7,80
Rindertatar klassisch angemacht, ohne Ei, dazu knuspriges Röstbrot	16,90
Flammkuchen „Spezial“ mit Schmand, Gorgonzola und Birne	14,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
Nudeltascherl gefüllt Roter Beete, in Butter geschwenkt mit geschmolzenen Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan	16,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Fischragout aus Lachswürfel in cremiger Dillsoße und dazu Kartoffelgnocchi	21,90
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
Rehragout mit Wurzelgemüse und Pfifferlingen zart geschmort dazu feine Fettuccine und Hollunderbeerkompott	23,90
Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfüllung auf feiner Thymiansoß dazu Rahmkohlrabi	20,50
Cordon Bleu gefüllt mit saftigen Schinken und herzhaftem Bergkäse dazu Pommes Frites	20,90
Hirschschnitzel aus der Oberschale, in würziger Brezenpanade, mit Speck-Rosenkohl und hausgemachten Haselnussspätzle	21,90
Germknödel mit Mohn und Vanillesoß	7,90
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert, dazu Apfelkompott	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