

**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 Donnerstag, den 19.09.2024****Wassermelonenspritz mit gefrorenen Melonenkugeln, Prosecco und Soda****0,2 Ltr 7,90****Mittagsangebot (Abends 12,90)**

<b>Knödelgröstl</b> aus zweierlei Knödel mit Zwiebeln und Ei	10,90
<b>Schinkennudeln</b> Spirellipasta mit Schinken, Zwiebeln und Ei	10,90
<b>Kautschupfnudeln</b> Kartoffelschupfnudeln mit Sauerkraut und bissl a Soß	10,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Steierischenkernöl	7,80
<b>Flammkuchen „Spezial“</b> mit Kürbiswürfel, Steinpilzen, Schmand und Frühlingslauch	15,90
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	12,50
<b>Nudeltascherl</b> gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin in Butter geschwenkt mit geschmolzenen Cocktailtomaten, frischen Frühlingszwiebeln und Parmesan	16,90
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
<b>Lachssteak</b> auf der Haut gebraten dazu cremige Kürbis Risoni	22,90
<b>Matjes Filets „Hausfrauen Art“</b> Matjesfilets auf feiner Soß aus saurer Sahne, Äpfel und Gurkerl dazu Salzkartoffeln und ein kleines Salatsträußerl (mit zwei Fischen)	17,90/20,90
<b>Cesar Salad</b> Romanasalat in klassischem Dressing, mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan und ofenfrisches Baguette	18,50
<b>Bohnen Eintopf</b> mit Rindfleisch herzhaft eingekocht dazu frisches Bauernbrot	16,50
<b>Gebackenes Nüsschen vom Weideschaf</b> an Kartoffel-Bärlauchsalat und Sauce Remoulade	18,90
<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Champignons in feiner Rahmsoße dazu Kartoffelgnocchi	18,50
<b>Holzfüllersteak</b> mariniertes Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln	18,50
<b>Rehragout</b> mit Wurzelgemüse und Pfifferlingen zart geschmort dazu abgebräunte Brezenknödelscheiben und Preiselbeeren	22,90
<b>Bauernschmaus</b> herzhaftes Pfandl mit Schweinswürschtl, Kassler und Schweinebraten dazu Sauerkraut und hausgemachte Semmelknödel	19,50
<b>Feine Quarkcreme</b> mit Amarettinicumble und hausgemachtes Heidelbeerkompott	7,50
<b>Kaiserschmarrn</b> 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