

Aperitiv Empfehlung

„Bratapfel Sprizz“

Prosecco mit Bratapfellokör und Eis



Wein Empfehlung

Gemischter Satz Wienerfeld

Kellerei Pleil - Österreich

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

Tageskarte für Donnerstag, den 20.03.2025

Mittagsangebot (Abends 12,90)

Chili con Carne mit ofenfrischen Baguette	10,90
Gemüse Curry mit Reis	10,90
Hähnchenschenkel auf Limetten-Erdnusssoße und Duftreis	10,90

Kohlrabicremesuppe mit Kräutercroutons	7,90
Brätstrudel in feiner Rindssuppe mit Gemüsestreifen und frischen Schnittlauch	7,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	13,50
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	16,50
Nudeltascherl gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, glasiert in leichter Butter-Weissweinssoße mit frischem Parmesan und geschmolzenen Kirschtomaten	18,90
Fischpfanzerl hausgemacht auf gerahmten Kohlrabi und knusprig gebackenen Kartoffeln	18,50
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	28,90
Ochsenbraten zart geschmort in deftiger Rotweinssoß mit in Butter geschwenkten Schupfnudeln und hausgemachten Blaukraut	21,90
Citrus Hühnchen zart gegarte Hähnchenbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90
Buntes Entengröstl mit gebräunten Knödel, Blaukraut und Soß	16,90
Bierkutscher Gulasch saftiges Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und gebräunten Brez'nknödel	20,90
Züricher Kalbgeschnetzeltes in feiner Schwammerlrahmssoß mit Kartoffelröstinchen	24,90
Mousse au Chocolate auf bunten Beerensalat in Ananas-Minz Marinade	7,90
Feiner Cheesecake mit warmen Waldbeerenkompott	8,50
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