

Aperitiv Empfehlung  
**„Wassermelonen Sprizz“**  
 mit frischer Melone und Prosecco  
 0,2 ltr 6,90



Tipp zum Abschluss  
 Salted Caramel Likör 2cl 3,80  
 oder auf Vanilleeis 4,50

**Tageskarte für Donnerstag, den 23.06.22**

**Frischer Stangenspargel auf der Extrakarte**

Mittagsangebot (Abend 10.90)

<b>Schinkennudeln</b> mit Ei und kleinem gemischten Salat	8,50
<b>Gefüllte Paprika</b> auf Tomatensoße mit Duftreis	8,50
<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> vom Grill auf Sauerkraut dazu Bauernbrot	8,50

**Käseschöberl** in kräftiger Rindssuppe mit frischen Schnittlauch 5,90

**Flammkuchen „Elsässer Art“** mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln 8,90

**Portion Obazda** hausgemacht, mit frischer, rescher Breze 8,90

**Gemischte Antipasti** aus Champignon, Zucchini, Paprika und grüner Spargel 9,50

**Gegrillter Ziegenkäse** mit Honig an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette 14,90

**Steierisches Backhendl** Hähnchenbrustfilets in Kürbis-Pankopanade, knusprig gebacken, dazu Kartoffelsalat mit Kernöl 15,90

**Bachforelle „Müllerin Art“** entgrätet und mit Spinat gefüllt auf Mandel-Butter dazu Petersilienkartoffeln 16,90

**Gefüllte Kalbsbrust** mit Semmel-Gemüsefüllung dazu ein bunter Gärtnersalat 15,90

**Ochsenbackerl** zart geschmorte Rindsbacken in kräftiger Soß mit Marktgemüse und abgebräunter Brezenknödelscheiben 16,90

**Original Wiener Schnitzel** aus der Kalbsoberschale, goldbraun in Butter gebacken, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren 18,90

**Süßkartoffelnocchi** in cremigen Spargelragout und Parmesan 14,50

**Fleischpflanzerl** hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 10,90

**Bunter Obstsalat** mit Vanilleeis 6,90

**Kaiserschmarrn** selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 8,50

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

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