



Empfehlung unseres Küchenchef's in der Wochenkarte



Als Aperitif **Rose Royal** Born Rose Brut Barcelona mit Wild Berry und geeisten Beeren € 5,70

Neu **Hausgemachte Limonade** (Rhabarber, Minze, Ingwer) 0,5 l € 6,20

Vorspeisen:

Kaspressknödelsuppe

€ 6,50

Kürbiscremesuppe

€ 6,30

Mediterraner Vorspeisen-Teller

Formaggio Pecorino / Tomaten-Mozzarella / Rucola / Prosciutto

Chorizo / Oliven / Antipasti / Grissini

€ 15,90

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Sauvignon blanc Weingut Dillinger - die 7 Jungwinzer, Südsteiermark DAC € 4,60

Hauptspeisen:

Bunter Blattsalat

mit pikant gebratenen Putenstreifen, Sesam und Gebäck

€ 14,90

Gebackenes Seehechtfilet

Kartoffel-Vogelssalat / Sauce Tartare

€ 18,20

Gebratenes Lachsfilet

auf Safranrisotto mit Rucolapesto

€ 24,90

Rosa gebratener Hirschrücken

Steinpilzrahmsauce / Kohlsprossen / Kartoffeltaler

€ 29,00

$\frac{1}{4}$ gebratene Bauernente
Kartoffelknödel / Blaukraut
€ 21,50

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheibhofer, Burgenland € 4,90

Serviettenknödel in Schwammerlsauce
(Eierschwammerl, Steinpilze, Champignons)
€ 17,90

Ofenfrische Spareribs
Pommes Rustikal / Sour Cream
€ 20,90

Pulled Pork Burger
Brioche Burger Bun (Bäckerei Tiefenthaler, Lofer) mit hausgeräuchertem Pulled Pork,
Chili-Mayonnaise / Blaukraut-Relish / Pommes Rustikal / Sour Cream
€ 17,60

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
mit Spätzle
€ 23,90

Vegan

Gefüllte Paprika mit Dampfkartoffeln und Tomatensauce € 14,90
(gefüllt mit Bulgur und Gemüse)

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder hausgemachtem Apfelmus €12,40
Nougat-Topfenknödel auf Marillenröster €7,90
Creme brulee mit Früchten €7,90
Lebkuchen Tiramisu €7,90
Nutella- oder Marillen Palatschinke €4,10
Sachertorte €4,30
Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,50) €4,30
Saisonale Tageskuchen und Torten € 4,30
(fragt unser Servicepersonal nach den aktuellen Mehlspeisen)
Kaffeedessert „Affogato“ (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) €5,20