

UNSERE SPEISEKARTE

APERITIFEMPFEHLUNG

RHABARBER SPRITZ

RHABARBERLIKÖR / ZITRONENSAFT / SEKT / SODAWASSER

0,2l 7,50€

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

GERÖSTETES OLIVENCIABATTA

KRÄUTERDIP / FLEUR DE SEL / OLIVENÖL / KRÄUTERBUTTER

8,50€

KLEINER PFLÜCKSALAT *

KRÄUTERSEITLINGE / SPECKCROUTONS / PARMESANCHIP

HIMBEERDRESSING

9,00€

ZWEI KNUSPRIGE REIBEKUCHEN *

RAUHLACHS / KRÄUTER CREME FRAICHE / SALATBOUQUET

12,50€

VITELLO TONNATO

MARINIERTE KALBFLEISCHTRANCHEN ROSA GEGART

THUNFISCHSAUCE / KONFIERTE TOMATEN / PFLÜCKSALAT

12,50€

ROTE BETE CARPACCIO

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE / GERÖSTETE PINIENKERNE

HONIG-THYMIAN FRISEE / GRANATAPFELDRESSING

14,50€

SALATE

CAESAR SALAD *

ROMANA SALAT / ANCHOVI-PARMESAN DRESSING

BACON / SPROSSEN / CROÛTONS

12,80€

GROSSER JAHRESZEITLICHER SALATTELLER *

TOMATE / GURKE / RADIESCHEN / KAROTTE

SAISONFRÜCHTE / KERNE / SPROSSEN / KRESSE / CROÛTONS

13,50€

MIT: BALSAMICO-, GRANATAPFEL- ODER HONIGSENF Dressing

DAZU WAHLWEISE:

MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

+5,50€

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

+6,50€

MIT DREI GARNELEN

+10,50€

SUPPE

STEIRISCHE KÜRBISSUPPE

KÜRBISKERNÖL

GERÖSTETE KERNE

8,50€

CONSOMMÉ VOM RIND

BLUMENKOHLRÖSCHEN / EIERSTICH

9,00€

UNSER MONATSANGEBOT

VORAB SERVIEREN WIR EIN KLEINES SALATBOUQUET MIT BAGUETTE UND DIP

-IM SEPTEMBER-

FEIN ABGESCHMECKTE WIRSINGROULADE *

FASCHIERTES VOM RIND UND SCHWEIN / SENF JUS

SCHMORZWIEBELN / WALNUSSE KARTOFFELSTAMPF

16,90€

HAUPTSPEISEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN *

SPECK / ZWIEBELN / CREME FRAÎCHE / SCHNITTLAUCH 12,50€

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN *

TOMATEN / ZWIEBELN / OLIVEN / CREME FRAÎCHE / RUCOLA / PARMESAN 14,00€

CHILI CON CARNE *

BACON / CREME FRAÎCHE / BAGUETTE 13,50€

SPAGHETTI BOLOGNESE *

HACKFLEISCH-TOMATENSAUCE / RUCOLA / PARMESAN 14,50€

CRISPY CHICKEN BURGER

SESAMBRÖTCHEN / AIOLI / EISBERGSALAT / TOMATE / GURKE
RADIESCHEN / EDAMER / COLESLAW / KARTOFFELECKEN 18,50€

ZWEI ZITRONENKRÜSTCHEN VOM JUNGSCHEINERÜCKEN

SEMMELEKRUSTE / CHAMPIGNONS À LA CRÈME
KLEINER BEILAGENSALAT / POMMES FRITES 20,50€

SCHÄUFELCHEN VOM SPANFERKEL

MARSALA-FEIGENJUS
MEDITERRANES OFENGEMÜSE / ROSMARINKARTOFFELN 21,00€

GLACIERTE BRUST VON DER MAISPOULARDE

MADEIRAJUS / SPITZKOHL / KRÄUTERSEITLINGS / POMMES DAUPHINE 22,50€

DRY AGED ROASTBEEF (21 TAGE GEREIFT) -200G-

ROSA PFEFFERBEERENSAUCE / GRÜNE THYMIANBOHNEN
ROSMARINKARTOFFELN 29,50€

GLACIERTES LACHSFILET

LIMONENRISOTTO / PARMESANSCHAUM / TOMATENKONFIT 24,00€

VEGETARISCH & VEGAN

ZITRONENTAGLIATELLE IN SAHNESAUCE -VEGETARISCH- *

PIFFERLINGE / KIRSCHTOMATEN / BROKKOLI / PARMESAN / RUCOLA 13,50€

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

+6,50€

CHAMPIGNONS À LA CRÈME -VEGETARISCH-

WILDER BROKKOLI / SERVIETTENKNÖDEL 15,50€

GEMÜSE LINSENDAL -VEGAN-

SESAM TOFU / THAI-CURRYSAUCE 16,50€

DESSERT

AFFOGATO

VANILLEEIS / ESPRESSO / SAHNE 7,50€

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

EINGELEGTE KIRSCHEN / MINZE 9,50€

CRÈME BRÛLÉE

SORBET / FRUCHTSAUCE 10,50€

MITTAGS NUR GERICHTE DIE MIT * GEKENNZEICHNET SIND

ALLE PREISE BEINHALTEN 19% MEHRWERTSTEUER