

# Tageskarte

Dienstag, 16. Oktober 2018

## Aperitifempfehlung:

**Wild Berry Rose Cocktail 4,80 €**  
(Bosford Rose Gin, Schweppes Wild Berry, Zitrone, Eis)

## Unsere Weinempfehlung

**Temento Green (Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon blanc) 2017**  
Weingut Tement Südsteiermark 0,2 l 5,90 €

<b>Tafelspitzbrühe mit Leberknödel oder Palatschinkenstreifen</b>	4,60 €
<b>Tafelspitzsülzchen, blauer Zwiebel, Kernöl, Salatbouquet</b>	9,40 €
<b>Hirschedelgulasch</b> mit Bratapfel, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Eierspätzle	16,90 €
<b>Tafelspitz vom Jungrind gesotten mit Meerrettichsoße,</b> frisch gerissenen Kren, Wirsinggemüse, Petersilienkartoffeln	16,90 €
<b>Schweinekrustenbraten mit Weizenbiersoße,</b> Semmelknödel und Krautsalat	10,40 €
<b>Duett vom Stierwangerl mit aromatischen Kräutern in Zweigelt geschmort,</b> <b>Rinderfiletsteak rosa gebraten,</b> Herbstgemüse, Kartoffelkrenpüree	22,90 €
<b>Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben,</b> Kartoffelpüree und Chinakohl mit Frenchdressing	10,40 €
<b>Hausgemachte Schlachtplatte</b>	10,80 €
<b>Wienerschnitzel vom Milchkalb aus dem Butterpfandl,</b> Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	16,90 €
<b>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende rosa gebraten,</b> mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	18,90 €
<b>Grüne Tagliarini (feine Bandnudeln), Rinderfiletstreifen, Pfifferlingen</b>	17,90 €
<b>Ein hausgemachter Marillenknödel von frischen Früchten</b> Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten ) <b>nach Wunsch:</b> zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße	4,90 €