

Tageskarte

Donnerstag, 21. Juni 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 €

Geeiste Gurkensuppe mit Kefir, Hüttenkäse, Frühkartoffelwürfeln	4,90 €
Knusprig gebratenes Spanferkel mit Braunbiersoße, Reibeknödel und Frühkrautsalat	13,90 €
Milchkalbsbrüstchen mit Pfifferlingskalbsbrät gefüllt mit Natursoße, Semmelknödel	14,40 €
Jungstierleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree, Chinakohlsalat mit Frenchdressing	10,90 €
Rehrückenfilet rosa gebraten, Wildpreiselbeersafterl, Portweinkirschen, Kartoffel-Selleriepüree	28,90 €
Butterschnitzel vom Milchkalb (Faschiertes Kalbsschnitzel Wiener Art) Wildpreiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	14,90 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,40 €
Pfifferlinge und Egerlinge in feinem Olivenöl geröstet, auf hausgemachten Gnocchi, Basilikumpesto und gehobelten Parmesan	14,40 €
Tafelspitzsülzchen an Blattsalaten, blauen Sommerzwiebeln, Kürbiskernöl, Röstkartoffeln	9,90 €
Tagliarini (feine Bandnudeln) mit Kräuterrahmsoße, Lachswürfel, Blattspinat	11,90 €
Wolfsbarschfilets vom Grill, Basilikumpesto Zucchini-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Ein hausgemachter Marillenknödel von frischen Früchten mit Sauerrahmsoße und Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten)	4,60 €

Am Samstag 23.06.18 ist unser Restaurant geschlossen.