

Tageskarte

Samstag, 11. August 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 €

Tomatensuppe von frischen Gartentomaten, Croutons, Basilikumsahnehäubchen	5,50 €
Schweinekrustenbraten mit Weizenbiersoße, Reiberknödel und Frühkrautsalat	10,40 €
Rehedelgulasch (aus der Schulter geschnitten), eingelegte Rotweinbirne, Wildpreiselbeeren, Blaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocchi	16,90 €
Zwiebelrostbraten saftig gebraten mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, grüne Bohnen, neue Bratkartoffeln	19,90 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,40 €
Wienerschnitzel vom Milchkalb aus dem Butterpfandl, Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	16,90 €
Pfifferlinge in feinem Olivenöl sautiert, auf hausgemachten Gnocchi von Frühkartoffeln, Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelten Parmesan	15,90 €
Tournados (zwei kleine Rinderfiletsteak) rosa gebraten mit Cognac flambiert, pikante Pfeffersoße, grüner Brasilpfeffer, sautierte Pfifferlinge, grüne Bohnen im Schinken-Speckmantel, Frühkartoffelgratin	26,90 €
Wolfsbarschfilet und Garnelenschwänze vom Grill, Cafe de Paris Kräuterbutter Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln	22,90 €
Spaghetti mit Garnelenschwänzen, scharfen Tomaten, Knoblauch und Rucola	15,40 €
Tatartörtchen vom Rottaler Jungbullen fein angemacht mit Bio-Landbrot und Butter	150 Gramm 14,90 € 200 Gramm 16,40 €