

Tageskarte

Dienstag, 25. September 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 €

Kartoffelsuppe mit Majoran und Steinpilzen	6,90 €
Rehshlegel aus heimischer Jagd in delikater Wildrahmsoße, Rotweinbirne, Wildpreiselbeeren, Blaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocchi	17,40 €
Zweierlei vom Milchkalb Kalbsbraten, Natursoße, Kalbfleischpflanzerl , Pfifferling-Egerlingrahmsoße ,Semmelknödel, bunter Salatteller	15,40 €
Schweinekrustenbraten mit Weizenbiersoße, Reibeknödel und Krautsalat	10,40 €
Wienerschnitzel vom Milchkalb aus dem Butterpfandl, Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	16,90 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Kopfsalat mit Frenchdressing	10,40 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,80 €
Pfifferlinge in feinem Olivenöl sautiert, auf hausgemachten Gnocchi, Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelten Parmesan	15,90 €
Pfliegers Pfandl Verschiedene Filets mit Pfifferlingen in Kräuterrahm gratiniert, Marktgemüse, Fingernudeln	16,90 €
Norwegisches Fjordlachsfilet, süßer Senfsoße, Buttergemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Ein hausgemachter Marillenknödel von frischen Früchten Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten) nach Wunsch: zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße	4,60 €