

Tageskarte

Dienstag, 19. Februar 2019

Aperitifempfehlung:

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

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon blanc/ Steirisch klassik/ trocken 2017
Weingut Tement Südsteiermark 0,2 l 5,90 €

Bayrische Weißwurstsuppe mit Breznstückerl, Weißwurstadln , frischer Schnittlauch	4,60 €
Kalbsrahmgulasch mit Eierspätzle	14,90 €
Rehragout (ohne Knochen), Bratapfel, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Semmelknödl	15,40 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten, mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	19,90 €
Sauerer Kalbslüngerl mit Semmelknödel	11,40 €
Das Beste vom Rind, „Rio“, rosa gebraten, in Cognac flambiert, in pikanter Pfefferrahmsoße, grünem Brasilpfeffer, Pommes frites und Salatteller	28,90 €
Kalbskopf (ausgesucht mager) aus dem Butterpfandl, Wildpreiselbeeren, Kartoffel-Endiviensalat	13,90 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Chinakohl mit Frenchdressing	10,40 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,80 €
Norwegisches Fjordlachsfilet, süßer Senfsoße, Buttergemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Ein hausgemachter Marillenknödel Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten) nach Wunsch: zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße	4,90 €

Samstag 23.Februar ist unser Restaurant geschlossen!