

Tageskarte

Mittwoch, 15. Mai 2019

Aperitifempfehlung:

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

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Cuvee / trocken / 2017
Weingut Sabathi / Südsteiermark / 0,2 l 5,90 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Eierstich	5,90 €
Osso Buco (Kalbshaxenscheiben geschmort) Italienische Art, hausgemachte Gnocci, Kopfsalat mit Sauce Vinaigrette	16,90 €
Rindsroulade Klassisch mit kräftiger Zweigelt - Rotweinsauce, Marktgemüse, Blaukraut, Kartoffel-Krenpüree	15,40 €
Rehedelgoulasch vom Maibock , Barbera Rotweibirne Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Eierspätzle	17,40 €
Kalbsleber in Salzeibutter gebraten , Balsamicosauce, Apfelringe, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree	15,90 €
Halbes ausgelöstes Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	13,40 €
Bayrischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln	14,40 €
Dazu servieren wir kleines Norwegisches Lachsfilet in Kräutern gebraten	7,90 €
kleines Rinderfiletsteak rosa gebraten	14,90 €
gekochter Schinken	5,50 €
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	11,00 €
Grüne Spinatknödel mit Bergkäse und Emmentaler , flüssiger Salzeibutter, gerösteten Kürbiskernen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	kleine Portion 8,90 € große Portion 10,40 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,80 €
Doradenfilets vom Grill auf Risotto mit grünen Spargel, Parmesan	18,90 €
Hausgemachtes Erdbeertiramisu	4,90 €
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	7,90 €