

Tageskarte

Freitag, 14. Juni 2019

Aperitifempfehlung: Sloeberrycocktail 4,80 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Cuvee / trocken / 2017

Weingut Sabathi / Südsteiermark / 0,2 l 5,90 €

Gazpacho kalte spanische Tomatensuppe	5,50 €
Rehedelgoulasch aus heimischer Jagd , Zweigelt - Rotweibirne Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocci	17,90 €
Makaroni mit Rehfiletstreifen , Pfifferlingen, Broccoliröschen	16,90 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten , mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, neue Bratkartoffeln und Salatteller	19,90 €
Spanferkeltellersülze garniert mit, Röstkartoffeln	8,90 €
Pfifferlinge und Egerlinge in feinem Olivenöl geröstet , auf hausgemachten Gnocchi, Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelten Parmesan	14,90 €
Jungstierleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben , Kartoffelpüree und Kopfsalat mit Frenchdressing	11,80 €
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 €
Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	11,40 €
Goldbrassenfilet vom Grill auf Zucchini-Tomatengemüse, Basilikumpesto, Rosmarinkartoffel	18,90 €
Edle Matjesfilets Hausfrauen Art mit neuen Salzkartoffeln	10,90 €
Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren	5,90 €