

Tageskarte

Freitag, 20. September 2019

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) 2018

Weingut Tement Südsteiermark 0,2 l 5,90 €

Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis, mit einem Schuß Rum abgeschmeckt, Kernöl und Brezncroutons	5,50 €
Milchkalbsbrüstchen mit Kalbsbrät und Pfifferlingen gefüllt Natursoße, Semmelknödl	14,40 €
Gespickter Rehschlegel aus heimischer Jagd mit delikater Wildrahmsoße, Rotweinbirne, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocci	17,90 €
Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet, auf hausgemachten Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelter Parmesan	16,90 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Kopfsalat mit Frenchdressing	11,80 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten, mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, bunter Salatteller	20,00 €
Das Beste vom Rind, rosa gebraten mit Portwein-Charlotten-Pfeffersauce, Marktgemüse, Fingernudeln	32,90 €
Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	11,40 €
Spaghetti mit Wildwassergarnelenschwänzen, scharfen Tomaten, Knoblauch und Rucola	15,40 €
Norwegisches Fjordlachsfilet, süßer Senfsoße, Butter-Wirsing, Petersilienkartoffeln	18,90 €
Ein hausgemachter Marillenknödel von Wachauer Früchten Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten) nach Wunsch: zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße	4,90 €