

# Tageskarte

Donnerstag, 17. Oktober 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 €**

<b>Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis,</b> mit einem Schuß Rum abgeschmeckt, Kernöl und Brezncroutons	5,50 €
<b>Rote Beete–Carpaccio mit feinem Olivenöl und Zitrone mariniert,</b> in mediterranen Kräutern eingelegten Ziegenfrischkäse im Zucchini-Mantel gebraten	10,90 €
<b>Knusprig gebratenes Spanferkel mit Braunbiersoße,</b> Reibeknödel, Krautsalat, kleiner Rettichsalat	13,90 €
<b>Hirschedelgoulasch,</b> Bratapfel, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Semmelknödl	17,90 €
<b>Surf and Turf (Fleisch trifft Fisch):</b> Rinderfiletsteak rosa gebraten, Riesengarnelenschwanz mit Whisky flambiert, pikanter Whisky-Pfeffersoße, Marktgemüse, Fingernudeln	31,90 €
<b>Hausgemachte Schlachtplatte</b>	11,40 €
<b>Halbes ausgelöstes Backhendl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat	13,40 €
<b>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten,</b> mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, bunter Salatteller	20,00 €
<b>Sauerer Kalbslüngerl</b> mit Semmelknödel	11,40 €
<b>Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben,</b> Kartoffelpüree und Kopfsalat mit Frenchdressing	11,80 €
<b>Norwegisches Lachsfilet vom Grill,</b> auf Rahmsauerkraut mit Creme fraiche, Speckkrusteln und Kartoffelpüree	17,40 €
<b>Ein hausgemachter Marillenknödel von Wachauer Früchten</b> Zimt-Brösel (Zubereitung ca. 15-20 Minuten ) <b>nach Wunsch:</b> zerlassene Butter oder Sauerrahmsoße	4,90 €