

Tageskarte

Freitag, 25. September 2020

Aperitifempfehlung:

Wild Berry Rose Cocktail 4,80 €

(Bosford Rose Gin, Schweppes Wild Berry, Zitrone, Eis)

Unsere Weinempfehlung

Pink Zweigelt rose, 2019

Weingut Holzzapfel, Joching, Wachau 0,2 l 7,90 €

Tafelspitzsülzchen, blauer Sommerzwiebel, Kürbiskernöl, Salatbouquet 9,40 €

Gebratene Garnelenschwänze mit Avocado, Melone, Blattsalaten, Rucola, Chili-Vinaigrette 13,40 €

Tatartörtchen vom Rottaler Jungbullen, Biolandbrot, Butter
150 Gramm 15,90 €
200 Gramm 17,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan 14,90 €

Rote Beete-Carpaccio mit Limone und feinem Olivenöl mariniert, Ziegenweichkäse mit Waldhonig, Walnüssen gratiniert 10,90 €

Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis, mit einem Schuß Rum abgeschmeckt, Kernöl und Brezncroutons 5,50 €

Kalbsrahmgoulasch mit Eierspätzle 15,90 €

Duett von Reh und Hirsch aus heimischer Jagd
Rehrückenfilet rosa gebraten, Hirschedelgoulasch, Waldpilze in Kräuterrahm, Rotweinbirne, Gewürzblaukraut, Kartoffel-Selleriepüree 24,90 €

Truthahnbrust-Filetspieß "Bei Uns"
mit pikanter Currysoße, exotischen Früchten und Beeren, knusprigen Mandelblättchen und Basmatireis 15,90 €

Ratsherrentopf
Zarte Schweinerückenlenden mit Rahmsauce, schwäbische Spätzle, Champignons und junges Gemüse mit Käse gratiniert 14,90 €

Cordon bleu mit Schinken-Käse gefüllt, Pommes frites und bunter Salatteller der Saison 14,90 €

Rumpsteak vom Angus Rind rosa gebraten mit Röstzwiebeln **oder** Kräuterbutter, dazu ein großer Salatteller der Saison 19,90 €

Pfeffersteak Rio , rosa gebraten Cognac flambiert, pikante Pfefferrahmsoße, grünem Brasil- Pfeffer, Pommes frites, bunter Salatteller	von der Anguslende vom Rottaler Stierfilet	23,90 € 31,90€
Wienerschnitzel aus dem Butterpfandl , Wildpreiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat		18,90 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten , mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, bunter Salatteller		20,00 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben , Kartoffelpüree und Kopfsalat mit Frenchdressing		11,80 €
Hausgemachte Schlachtplatte		11,40 €
Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet , auf hausgemachten Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelter Parmesan		16,90 €
Seelachsfilet in der Pankokruste gebacken Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat		12,40 €
Zanderfilet mit Kräutern gebraten, delikater Cafe de Paris-Kräuterbutter, Salzkartoffeln		17,90 €
Kabeljaufilet gebraten, auf Rahmsauerkraut mit Creme Fraiche Speckkrusteln, Kartoffelpüree		18,40 €
Pfliegers Salat Knackige Blattsalate mit Kürbiskerne , Kräuterfrischkäse ,Balsamico, Kürbiskernöl		
	Putenstreifen	10,90 €
	Rinderlendenstreifen	13,90 €
	Garnelenschwänze	14,90 €
Bunter Salatteller mit in Butter gebackenen kleinen Wienerschnitzeln vom Schwein		10,50 €
Salat Bern Knackige Blattsalate mit Schweinefiletstreifen, gerösteten Egerlingen, Röstitaler, Balsamicodressing		11,40 €
Geeister Cappuccino mit Schlagsahne		5,80 €
Tonka Bohnen Creme brûlée (gebrannte Krem) mit Himbeersorbet		8,90 €

**Durch unsere Lüftungsanlage wird unser Restaurant ständig mit Frischluft
be – und entlüftet.**