

Tageskarte

Freitag, 30. Oktober 2020

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 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kürbiskernöl, Speckkrusteln	8,90 €
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 €
Tafelspitzbrühe mit Leberknödel	4,90 €
Duett von Reh und Hirsch	
Rehrückenfilet rosa gebraten, Hirschedelgoulasch, Waldpilze in Kräuterrahm, Rotweinbirne, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Kartoffel-Selleriepüree	25,90 €
Milchkalbsbrüstchen mit Pfifferling-Egerling-Kalbsbrät gefüllt	
Natursoße, Semmelknödl, bunter Salatteller	16,40 €
Truthahnbrust-Filetspieß "Bei Uns"	
mit pikanter Currysoße, exotischen Früchten und Beeren, knusprigen Mandelblättchen und Basmatireis	15,90 €
Ratsherrentopf	
Zarte Schweinerückenlenden mit Rahmsoße, 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 €

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende saftig gebraten, mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, bunter Salatteller	20,00 €
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken aus dem Butterpfandl, Wildpreiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	18,90 €
Rindersteack Rio, rosa gebraten Cognac flambiert, pikante Pfefferrahmsoße, grünem Brasil- Pfeffer, Pommes frites, bunter Salatteller	von der Anguslende 23,80 € vom Rinderfilet 31,90 €
Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Chinakohlsalat mit Frenchdressing	11,80 €
Seelachsfilet in der Pankokruste gebacken Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	12,40 €
Nordsee-Seezunge in schäumender Butter gebraten, Butterwirsing, getrüffeltes Kartoffelpüree	31,90 €
Zanderfilet mit Kräutern gebraten, delikater Cafe de Paris-Kräuterbutter, Salzkartoffeln	17,90 €
oder gebacken mit Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat	16,90 €
Tagliarini (feine Bandnudeln), Steinpilze, in Olivenöl sautiert, Ruccola, gehobelten Parmesan	16,90 €
Grüne Spinatknödel mit Bergkäse und Emmentaler, flüssiger Salbeibutter, gerösteten Kürbiskernen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	kleine Portion 8,90 € große Portion 10,40 €
Bunter Salatteller mit in Butter gebackenen kleinen Wienerschnitzeln vom Schwein	10,50 €
Pfliegers Salat Knackige Blattsalate mit Kürbiskerne , Kräuterfrischkäse ,Balsamico, Kürbiskernöl	
	Putenstreifen 10,90 €
	Rinderlendenstreifen 13,90 €
	Garnelenschwänze 14,90 €
Erdbeerpalatschinke frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis gefüllt, heißes Erdbeermark und frischen Herbsterdbeeren	8,40 €
Geeister Cappuccino mit Schlagsahne	5,80 €
Tonka Bohnen Creme brûlée (gebrannte Krem) mit Passionsfruchtsorbet	8,90 €
Nockerl vom braunem Schokoladenmousse, Beerenragout, Pekanußcrumble	9,90 €

