

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

MITTAGSMENÜ Wahlweise mit Suppe oder Dessert 11:30-15:00 Uhr

Brokkolicremesuppe

MENÜ 1: 14.90

Surbraten mit Rotkraut
und Erdäpfelknödel

MENÜ 2: 14.50

Brösel Karfiol mit gehackten Ei
und grünen Salat

Buchteln mit Vanillesauce

VORSPEISE

Caesar Salad mit gebackener Avocado, frittierten Kapern und Parmesan	14.90
Knusprige Tempura Garnele mit Kokos-Quinoa und Mandarinen-Rotkrautsalat	15.60
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade, Erdäpfelchips und Rucola	14.60

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.40
Cremesuppe von der Roten Rüben mit Sauerrahm und Kren	6.80
Pastinakencremesuppe mit Brotchips	6.80

HAUPTSPEISE

Gnocchi mit Ratatouille, Schafskäse und Rucola	16.80
Gebrautes Lachsforellenfilet, auf Zitronenrisotto mit Eingelegtem Hokkaido-Kürbis und Parmesan	22.90
Knuspriger Schweinebauch mit Rosmarinjus, mit Sauerkraut und Serviettenknödel	19.20
Faschierte Laibchen im Rotweinsaftl, mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	19.90
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten im Rotweinsaftl, mit Braterdäpfeln und sautierten Kohlsprossen	24.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Flaumige Topfenknödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster	8.80
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	8.80