

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado / Bodega Andrés Iniesta / Manchuela Spanien

1/8l 6.00

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

Rote Currysuppe

MENÜ 1: 14.90

Gebratener Jungschweinsrücken mit
Speckfisolen, Aioli und Steakhouse Fries

MENÜ 2: 14.50

Erdäpfel-Pilzgulasch
mit Sauerrahm

Hausgemachte Sacherschnitte

VORSPEISE

Räucherforellenmousse auf Rote Rüben-Carpaccio, Dillrahm und Kren	15.90
Gebratener Schafkäse im Speckmantel auf gegrilltem mediterranem Gemüse	14.90
Brokkoli-Quiche mit Tsatsiki, Rucolapesto und gerösteten Haselnüssen	14.60

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.80
Topinambur-Cremesuppe mit Gartenkresse	6.80
Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	6.80

HAUPTSPEIS

Bärlauch-Ravioli in Ziegenkäsesauce mit Portweifeigen und Gartenkresse	16.80
Gebratenes Lachsforellenfilet auf rotem Linsencurry mit Brokkoli und Koriander	22.90
Gebratene Maishuhnbrust mit Rosmarinjus auf Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	21.80
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Karfiol, Wurzelgemüsen und Erdäpfelpüree	19.40
Surbraten vom Jungschwein mit Rotkraut und Erdäpfelschmarren	21.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

DESSERTS

Nougatmousse mit Sauerkirschen	8.80
Hausgemachter Cheesecake mit Rhabarberragout	8.80