

Tagesempfehlung:

0,1 lt	Champagne Gosset Brut Excellence O	9,80
1/8 lt	Grüner Veltliner « Furth-Palt » 2017 WG Malat/Kremstal O	4,80
1/8 lt	Südtiroler Sauvignon Blanc 2015 WG Unterhofer/Kaltern O	5,60
1/8 lt	Zweigelt «Goldberg» 2015 WG Wendelin/Gols/Neusiedlersee O	5,90
Alkfr. Alternative:	Bionade Holunder fermentiert	0,33 lt 3,30
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten Direktsaft	3,20

scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander E,F,G,O	7,80
Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten A,C,F,G,O	4,80

Vorspeisen:

Lachsscheiben, japanische Marinade, Koriandergrün, Ingwer D,E,F,N	12,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, scharfe Masalalinsen E,F,N,R	14,00
baumgereifte Mango, Büffelmozzarella, Zitronengrasmarinade G	12,00
Salat von bunten Tomaten und rotem Zwiebel, Erler Frischkäse G,O	9,00
Carpaccio von Kalbsfilet und Kräutern, Pfifferlinge G	20,00
gebratene Foie Gras, Hollermarmelade	20,00

Hauptgerichte:

gebratenes Filet vom Seesaibling, mediterranes Gemüse D,G	26,00
pikante Pasta mit Fisch, Kräuter, Tomaten, Rahm A,C,F,G,O	19,00
pikantes Stroganoff von Rinderfilet und Pilzen, Spätzle A,C,F,G,O	24,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln F,O	23,00
gegrillte Maishähnchenbrust, scharfer Glasnudelsalat E,F,G,N	19,50
Wiener Backhendl (Fam.Wech), Kartoffelsalat A,C,F,G,M,O	13,50
Ofenfrischer Schweinebraten, Semmelknödel, Sauerkraut A,C,F,G,M,O	13,00
lange, pikante Bratwürstel, Kartoffelsalat F,G,M,O	8,50

zum Nachtisch:

Apfelstrudel, Bio Vanilleeis, Schlagobers A,G,O	5,80
Schwarzwälder Weckglasl A,C,G,O	5,00
Buttermilchsavarin, Marillenpüree G,O	6,00

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E