

TAGESKARTE

SPRITZIG & FRUCHTIG

GRANATAPFEL-SPRITZ

mit Granatapfelkernen, Cremant, Limette, Mineralwasser und Rosmarin 7,50
gibt's auch mit alkoholfreiem Sekt 7,50

FIT & GESUND

HAUSGEMACHTE INGWERSCHORLE

mit Beeren-Mix, frischem Ingwer, Ingwersirup,
Limette, Orange, frischer Minze und Mineralwasser 0,5l 5,20

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2021 ROSEMOUNT ESTATE Süd-Ost-Australien
Shiraz Cabernet – schöne Samtigkeit – vollmundig 0,2l 7,50

VOGERLSALAT & ZIEGE

Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig, frischen Früchten,
karamellisierten Walnüssen, Hausdressing, Tzaziki und Knoblauchbaguette 18,50

ALTBAIRISCHE BROTSUPP'N

mit abgeschmolzenen Zwiebeln, Speck, Käse und Kartoffeln in kräftiger Rinderbrühe 5,80

KÜRBIS-INGWER-SUPPE mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl 6,80

LACHS & PASTA

Linguine mit frischem Lachs, Hummer-Crevetten-Soße,
Datteltomaten, Lauchzwiebeln und Reggiano-Parmesan 17,50

LAMMHÜFTSTEAK SOUS VIDE

die Lammhüfte wird bei Niedertemperatur gegart, kurz angegrillt
und mit Rotweinsoße, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln serviert 22,50

SCHWEINESCHÄUFERL

mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel 17,50

SAUERBRATEN

mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelknödel 18,90

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

mit Preiselbeeren, Rotweinsoße, Kartoffelsalat und Semmelknödeln 19,50

MEDAILLONS vom SCHWEINEFILET

mit Pfeffer-Cognac-Soße, Feldsalat und Reiberdatschi 22,50

Lieber Gast,

Gerichte die nicht unter der Ruprik vegetarisch stehen beinhalten eventuell Speck etc.

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für **Umbestellungen,**

Änderungen und **Verpackungsmaterial** mindestens 1,00 € Aufpreis berechnen.