

Tageskarte, Samstag, 15. Dezember 2018

Weinempfehlung:

Gelber Muskateller 2017 1/8
Vorspannhof Mayr, Dross, NÖ 4,30

Vorspeisen

- *Kalbsrahmbenschel mit Serviettenknödel* 8,10/12,0
- *Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl* 9,20
- *Gansl-Erdäpfelknödel auf Schilcherrotkraut* 9,80
- *Butterfisch-Lachscarpaccio mit Rucola und Grana* 12,50
- *Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren und Pumpernickel* 9,80
- *Käsekonfekt in Chili-Kürbiskern-Mandelmantel mit Sesamgebäck* 9,20
- *Gemischte Blattsalate mit Apfelessig-Kernöl oder Balsamico-Olivenöl* 5,80

Suppen

- *Rindsuppe mit zweierlei Einlage* 3,80
- *Selleriecremesuppe mit Nusscroutons* 4,40
- *Karottencremesuppe* 4,40

Hauptspeisen

- *Hirse-Rollgerstl-Zucchini-puffer mit Kerbelsauce* 11,50
- *Bohnen-Kichererbsen-Linseneintopf mit Polentaschnitte* 11,50

- *Gebratenes Zander und Lachsfilet mit Spinaterdäpfel* 21,50
- *Geschmorte Calamari in Fenchel-Paprika-Artischockensauce mit Baguette* 13,50
- *Filetsteak vom Waldviertler Rind mit Speckfisolen, Ofenerdäpfel und Kräuterbutter* 28,50
- *Wildschweinragout in Rotweinsauce mit Böhmischem Knödel* 18,50
- *Geschmorter Kalbstafelspitz in Karotten-Kapernsauce mit Serviettenknödeln* 16,50
- *Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfel-Blattsalat* 12,50
- *Großes Gulasch mit Serviettenknödel* 12,50
- *Kleines Gulasch mit Gebäck* 7,20

Desserts

- *Kürbis-Krokant - Tiramisu* 6,00
- *Weißes Schokokoch mit Weichselragout* 6,00
- *Topfen-Orangenmousse* 6,00
- *Apfel-Birnenstrudel mit Schlagobers* 5,20
- *Gemischter Käseteller mit pikanter Erdbeer-Chilimarmelade und Schwarzbrot* 7,90

Preise in EURO inklusive aller Abgaben
Speise- und Getränkekarte mit Allergenkennzeichnung liegt im Lokal auf