

APERITIF

<i>Tagescocktail, Aperol mit Prosecco aufgefüllt</i>	0,10l	4,00 €
<i>Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt aufgefüllt</i>	0,10l	4,40 €

SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Lebernockerl</i>		4,00 €
<i>Kraftbrühe mit Kalbsbrätklößchen und Frühlingslauchstreifen</i>		4,50 €
<i>Frisches Spargelcremesüppchen mit Spargelwürfel</i>		4,40 €

HAUPTGERICHTE

<i>Zwei Medaillons vom Hirschkalbsrücken leicht rosa gebraten an Rotweinsauce mit Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatteller</i>		28,50 €
<i>Kalbsrückensteak leicht rosa gebraten, mit Bärlauchhollandaise und Herzoginkartoffeln, Stangenspargel, Salatteller</i>		28,00 €
<i>Vier Riesengarnelen (Black-Tiger) – ausgelöst - in Thymianbutter gebraten, Kräutersauce, Basmatireis und Salatvariation (jede weitere Garnele 4,50 €)</i>		22,50 €
<i>Zwei Schweinemedallions mit frischem Spargel, Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln, Salatteller</i>		20,00 €
<i>Gebratene Barbarie-Flugentenbrust -ausgelöst- leicht rosa gebraten, Entenjus, Kartoffelknödel und Salatvariation</i>		18,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Basmatireis und Salatteller</i>		17,50 €
<i>Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce und hausgemachte Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und Salatteller</i>		14,90 €
<i>Quinoa-Rote Bete-Bratlinge an Wirsingwickerl mit Süsskartoffel-Gemüsefüllung Kokos-Currysauce mit Kaffir-Limette verfeinert, Blumenkohlpüree, Salatteller</i>		14,50 €
<i>Auberginen-Cordon bleu mit Mozzarella gefüllt, im Amaranth-Mantel gebacken, Kokos-Currysauce mit Kaffir-Limette verfeinert, Duftreis, Salatteller</i>		13,00 €

SPEISENKARTE

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Putenbrust an Gorgonzolasauce mit grünen Nudeln und Salatteller	13,80 €
Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites und Salatteller	12,00 €

VOM SCHWEIN

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Salatteller	11,50 €
Spanferkelkrustenbraten an Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Salatteller	13,20 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	12,00 €
Schweinelendchen mit Champignons in Rahm, Kartoffelkroketten und Salatteller	17,50 €
Schweinefilets an Schinken-Lauch-Sahnesauce mit Herzoginkartoffeln und Salatteller	17,80 €

VOM KALB

Kalbswienerschnitzel mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, Salatteller	18,00 €
Kalbsrahmbraten in Weißweinsauce mit Kartoffelknödel und Salatteller	14,20 €
Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt Pommes frites und Salatteller	19,80 €

STEAKS VOM FREILAUFENDEN BLACK ANGUS RIND

(ROHGEWICHT 220G)

Pfeffersteak , Rinderfilet vom Grill mit Portweinsauce, verfeinert mit Rotweinschalotten und grünem Madagaskarpfeffer, Kartoffelrösti oder Kartoffelgratin und Salatteller	30,00 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	24,50 €
Rumpsteak à la Crème mit Sc. hollandaise, Kartoffelrösti und Salatteller	25,80 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte mit gerösteten Zwiebelringen Bratenjus, Speckbohnen, Würzkartoffelecken, Salatteller	22,00 €