

Menüvorschläge 2022

❖ Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Maultaschen oder Grießnockerl	3,80€
Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	4,50€
Cremesuppen (saisonal)	5,80€
Roastbeef mit Parmesan, Knoblauchtomaten, Olivenöl, Rucola & Baguette	12,20€
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern & Baguette	12,20€
Bayerische Tapas mit verschiedenen Aufstrichen	8,70€

❖ Salate

Großer Salatteller mit Pfandlkas , Kernöl, Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	13,20€
Großer Salatteller mit Kaspressknödel , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	13,20€
Großer Salatteller mit Rinderfetzen , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé & Baguette	15,20€

❖ Hauptspeisen

Schwabenteller - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	14,70€
Zwiebelrostbraten Wiener Art mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	20,70€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln	15,20€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	13,70€
„Cordon Bleu“ von der Truthahnbrust mit Priselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	15,20€
Backendl Wiener Art mit Knoblauchmayonnaise, Kartoffel-Gurken-Salat & mariniertem Rucola	13,70€
Schweinebraten mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	11,70€
Rindsgulasch mit Butterspätzle & sautierten Pilzen	15,20€
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle	15,20€
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße und Kartoffelgratin	15,80€
Backfisch mit Kartoffelsalat und Kapernmayonnaise	12,70€
Forellenfilet aus dem Mangfalltal mit Petersilienkartoffeln	15,70€
Renkenfilets vom Chiemsee mit Risotto, Parmesan & Knoblauchtomaten	16,70€
Kaspressknödel mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & frittiertem Rucola	13,70€
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi (saisonal)	13,70€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	11,20€

❖ Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark	6,80€
Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	7,20€
Tiramisu	5,20€
Schokoladenbrownie mit weißem Schokoladenmousse & karamellisierten Nüssen	7,20€

❖ Aperitif & Weinkarte

<i>Sanbitter(alkoholfrei) mit Tonic Water oder Orangensaft</i>		5,00 €
<i>Martini bianco oder rosso</i>		4,50 €
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>		4,50 €
<i>Aperol Sprizz oder Hugo</i>		6,00 €

Weißweine

Hausschoppen - Grüner Veltliner	0,25 l	4,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems / spritzig & trocken</i>		
Pinot Grigio D.O.C.	0,25 l	5,20 €
<i>Venetien / trocken</i>		
Volkacher Ratsherr Silvaner Q.b.A.	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Braun, Franken / trocken & kräftig</i>		
Oppenheimer Krötenbrunnen Müller-Thurgau	0,25 l	5,20 €
<i>Q.b.A. Kellerei Drahten, Rheinhessen / saftig & mild</i>		
Lugana - Ca'Vegar D.O.C.	0,25l	6,80 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda / würzig & trocken</i>		

Rotweine & Rosé

Hausschoppen - Bardolino D.O.C.	0,25 l	4,20 €
<i>Cantina di Castelnuovo del Garda / halbtrocken</i>		
Kalterer See Auslese - Classico D.O.C.	0,25 l	5,20 €
<i>Kellerei Kaltern, Südtirol / trocken</i>		
Zweigelt	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems / trocken & feinwürzig</i>		
FranzAnton Rosé	0,25 l	5,20 €
<i>Weingut Zöhler, Krems/ trocken & beerige Süße</i>		

... in der 0,75l Flasche

❖ MM – Sekt (Hausmarke) / trocken		19,00 €
❖ Prosecco Toro Spumante, dry Venetien		24,00 €
❖ Franz Anton - Kremser gemischter Satz D.A.C	(weiß)	23,00 €
<i>trocken & frisch</i>		
❖ Lugana Ca'Vegar D.O.C.	(weiß)	21,00 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda</i>		
❖ Col di Sasso I.G.T.	(rot)	21,00 €
<i>Viticoltore Banfi, Montalcino</i>		