

Menüvorschläge 2023

❖ Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Maultaschen oder Grießnockerl	4,20€
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	10,50€

❖ 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	16,20€

❖ Hauptspeisen

Schwabenteller - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	16,20€
Zwiebelrostbraten Wiener Art mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	21,70€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	14,70€

„Cordon Bleu“ von der Strohschweinlende mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	16,20€
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße & Kartoffelgratin	18,70€
Schweinebraten mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	11,70€
Roastbeef mit Kräuterjus, Kartoffelgratin & Bohnenbouquet	22,70€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	16,70€
Wildgulasch mit Serviettenknödel & sautierten Pilzen	17,70€
Gegrilltes Renkenfilet vom Chiemseefischer mit Rahmwirsing & Kräuterdrillingen	18,70€
Gegrilltes Forellenfilet aus dem Mangfalltal mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln	17,70€
Kaspressknödel mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & mariniertem Rucola	14,70€
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi (saisonal)	14,70€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	11,20€

❖ Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark	6,80€
Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	7,50€
Tiramisu	5,50€
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>		5,00 €
<i>Sandemann Sherry medium dry</i>		4,50 €
<i>Aperol Sprizz oder Hugo</i>		6,50 €

Weißweine

<i>Hausschoppen</i> - Grüner Veltliner	0,25 l	4,50 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich spritzig & trocken</i>		
<i>Pinot Grigio</i> D.O.C.	0,25 l	6,20 €
<i>Venetien / trocken</i>		
<i>Volkacher Ratsherr</i> Silvaner Q.b.A.	0,25 l	6,20 €
<i>Weingut Braun, Franken / trocken & kräftig</i>		
<i>Oppenheimer Krötenbrunnen</i> Müller-Thurgau	0,25 l	6,20 €
<i>Q.b.A. Kellerei Drahten, Rheinhessen / saftig & mild</i>		
<i>Lugana</i> - Ca'Vegar D.O.C.	0,25l	6,80 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda / würzig & trocken</i>		

Rotweine & Rosé

<i>Hausschoppen</i> - Bardolino D.O.C.	0,25 l	4,50 €
<i>Cantina di Castelnuovo del Garda / halbtrocken</i>		
<i>Kalterer See Auslese</i> - Classico D.O.C.	0,25 l	6,20 €
<i>Kellerei Kaltern, Südtirol / trocken</i>		
<i>Zweigelt</i>	0,25 l	6,20 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich / trocken</i>		
<i>FranzAnton Rosé</i>	0,25 l	6,20 €
<i>Weingut Zöhrer, Krems/ trocken & beerige Süße</i>		

... in der 0,75l Flasche

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