

Menüvorschläge 2024

❖ Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Maultaschen oder Grießnockerl	4,80€
Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	5,20€
Creemesuppen (saisonal)	6,80€
Roastbeef mit Parmesan, Knoblauchtomaten, Olivenöl, Rucola & Baguette	12,50€
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern & Baguette	12,50€
Bayerische Tapas mit verschiedenen Aufstrichen	10,50€

❖ Salate

Großer Salatteller mit Pfandlkas , Kernöl, Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	14,70€
Großer Salatteller mit Kaspressknödel , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	14,70€
Großer Salatteller mit Rinderfetzen , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé & Baguette	18,70€

❖ Hauptspeisen

Schwabenteller - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	17,20€
Zwiebelrostbraten Wiener Art mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	23,70€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	15,70€

	17,20€
„Cordon Bleu“ von der Strohschweinlende mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße & Kartoffelgratin	19,70€
Schweinebraten mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	12,70€
Roastbeef mit Kräuterjus, Kartoffelgratin & Bohnenbouquet	24,70€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse & Butterkartoffeln	18,70€
Wildgulasch mit Serviettenknödel & sautierten Pilzen	18,70€
Gegrilltes Renkenfilet vom Chiemseefischer mit Rahmwirsing & Kräuterdrillingen	19,70€
Gegrilltes Forellenfilet aus dem Mangfalltal mit Zitronenbutter & Petersilienkartoffeln	18,70€
Kaspressknödel mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & mariniertem Rucola	14,70€
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi (saisonal)	16,70€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	12,70€

❖ Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark	6,80€
Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	7,80€
Tiramisu	5,50€

❖ Aperitif & Weinkarte

<i>Sanbitter(alkoholfrei) mit Tonic Water oder Orangensaft</i>		5,50 €
<i>Martini bianco oder rosso</i>		5,50 €
<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	5,50 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich spritzig & trocken</i>		
<i>Volkacher Ratsherr</i> Silvaner Q.b.A.	0,25 l	6,50 €
<i>Weingut Braun, Franken / trocken & kräftig</i>		
<i>Oppenheimer Krötenbrunnen</i> Müller-Thurgau	0,25 l	6,50 €
<i>Q.b.A. Kellerei Drahten, Rheinhessen / saftig & mild</i>		
<i>Lugana</i> - Ca'Vegar D.O.C.	0,25l	7,50 €
<i>Cantina Castelnuovo del Garda / würzig & trocken</i>		

Rotweine & Rosé

<i>Hausschoppen</i> - Bardolino D.O.C.	0,25 l	550 €
<i>Cantina di Castelnuovo del Garda / halbtrocken</i>		
<i>Zweigelt</i>	0,25 l	6,50 €
<i>Weingut Burger, Niederösterreich / trocken</i>		
<i>FranzAnton Rosé</i>	0,25 l	6,50 €
<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 und frisch</i>	(weiß)	23,00 €
❖ <i>Lugana</i> Ca'Vegar D.O.C. <i>Cantina Castelnuovo del Garda</i>	(weiß)	21,00 €
❖ <i>Weissburgunder</i> <i>Weingut Burger Niederösterreich</i> <i>trocken und frische Zitrusnoten</i>	(weiß)	23,00 €
❖ <i>Zweigelt</i> Weingut Burger Niederösterreich <i>trocken, am Gaumen fruchtig und kraftvoll</i>	(rot)	21,00 €