

Menüvorschläge 2022

❖ Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen oder Leberspätzle oder Maultaschen oder Grießnockerl	3,80€
Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	4,20€
Creemesuppen (saisonal)	4,80€
Roastbeef mit Parmesan, Knoblauchtomaten, Olivenöl, Rucola & Baguette	11,20€
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern & Baguette	11,20€
Bayerische Tapas mit verschiedenen Aufstrichen	6,80€

❖ Salate

Großer Salatteller mit Pfandlkas , Kernöl, Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	12,20€
Großer Salatteller mit Kaspressknödel , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé, gerösteten Kernen & Baguette	12,20€
Großer Salatteller mit Rinderfetzen , Joghurtdressing, Balsamico-Glacé & Baguette	14,20€

❖ Hauptspeisen

Schwabenteller - Schweinelendchen vom Grill mit Rahmschwammerl, Käsespätzle & Salat	13,70€
Zwiebelrostbraten Wiener Art mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnenbouquet	19,70€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln	14,20€

[Hier eingeben]

Änderungen und Preisadjustungen vorbehalten

Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites & Salat	12,70€
„Cordon Bleu“ von der Truthahnbrust mit Prelselbeeren, Petersilienkartoffeln & Salat	14,20€
Backendl Wiener Art mit Knoblauchmayonnaise, Kartoffel-Gurken-Salat & mariniertem Rucola	12,70€
Schweinebraten mit Biersoße, Semmelknödel & Krautsalat	11,20€
Rindsgulasch mit Butterspätzle & sautierten Pilzen	14,20€
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle	14,20€
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle	13,80€
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße und Kartoffelgratin	14,80€
Fischcurry mit Gewürzreis	13,20€
Forellenfilet aus dem Mangfalltal mit Petersilienkartoffeln	14,70€
Renkenfilets vom Chiemsee mit Risotto, Parmesan & Knoblauchtomaten	16,70€
Kaspressknödel mit Roter Beete, Kräuter-Schmand & frittiertem Rucola	12,70€
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi (saisonal)	12,70€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	11,20€

❖ Dessert

Bayerisch Creme mit Himbeermark	5,80€
Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser, Olivenöl & Schokoladenchip	6,80€
Tiramisu	4,80€
Schokoladenbrownie mit weißem Schokoladenmousse & karamellisierten Nüssen	6,80€

[Hier eingeben]

Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten

❖ Aperitif & Weinkarte

Sanbitter(alkoholfrei) mit Tonic Water oder Orangensaft		4,80 €
Martini bianco oder rosso		4,20 €
Sandemann Sherry medium dry		4,20 €
Aperol Sprizz oder Hugo		5,80 €

Weißweine

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

Rotweine & Rosé

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

... in der 0,75l Flasche

❖ MM – Sekt (Hausmarke) / trocken		18,00 €
❖ Prosecco Toro Spumante, dry Venetien		24,00 €
❖ Franz Anton - Kremser gemischter Satz D.A.C	(weiß)	23,00 €
trocken & frisch		
❖ Lugana Ca'Vegar D.O.C.	(weiß)	21,00 €
Cantina Castelnuovo del Garda		
❖ Col di Sasso I.G.T.	(rot)	21,00 €
Viticoltore Banfi, Montalcino		

[Hier eingeben]

Änderungen und Preisanpassungen vorbehalten