



APERITIF

Sommerfrische – Der Sprizz von der Brennerin vom Tegernsee

Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note

0,2l EUR 8,50

Crémant Chardonnay, Weingut Thul, Mosel

0,1 l EUR 6,65

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l EUR 8,90

Ciao Bello (Martini fiero, Prosecco, Wildberry Tonic)

0,2 l EUR 8,50

VORSPEISEN

Brotbrettl

Hausgem. Bauernbrot mit Gewürzbutter, Pfefferoni & Radieserl **EUR 5,90 p.P.**

Carpaccio vom Rind mit Rucola-Pesto, Balsamico, Olivenöl & Parmesan-Spänen **EUR 16,90**

Rahm-Gurken-Salat mit Dill & gebackenem Räucherforellen-Nockerl **EUR 11,80**

Rindssuppe mit Frittaten, Gemüse & Schnittlauch **EUR 9,80**

Pochiertes Ei mit Rahmspinat & Kartoffelschaum **EUR 15,90**



HAUPTGÄNGE

Stroganoff - kurz gebratenes Geschnetzeltes vom Rind
mit intensiver Schalotten - Champignon-Sauce & Butternudeln **EUR 25,90**

Blaufränkisch 1/8 l EUR 6,45

Stefans heimliche Favoriten

Steirisches Wurzelfleisch – sanft gekochte Schulter & Bauch vom Strohschwein
mit Wurzelgemüse, Suppe, Kümmel-Kartoffel & ganz wichtig – frisch gerissener Kren **EUR 21,90**

Kloster Hell 0,5 l EUR 4,70

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilien-Kartoffel, Preiselbeer-Marmelade & klassischer Garnitur **EUR 27,90**

Grüner Veltliner 1/8 l EUR 5,76

Selchfleischknödel (Knödel aus gekochten Kartoffeln mit Kassler-Fülle)
Speck-Riesling-Sauerkraut & Bratensaftl **EUR 18,90** (dauern a bissl)

Bärlauchknödel mit Bergkäse-Rahmsauce, Lauch-Öl & gebackenen Zwiebelringen **EUR 20,90**

Riesling „Thörnicher Ritsch“ 1/8 l EUR 4,83

Schlutzkrapfen klassisch mit Spinat gefüllt
zerlassener Butter & Käse **EUR 20,90**

DESSERT

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus & Preiselbeeren **EUR 17,90**

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis **EUR 5,50**

1 Kugel Zitronensorbet
mit Prosecco **EUR 5,90**

Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.

Vielen Dank!