



APERITIF

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, Oliven & Radieserl **EUR 5,90 p.P.**

Gemüsequiche mit Salatbouquet & Kräuter-Sauerrahm **EUR 11,80**

Blattsalat bunt gemischt mit Holunderblüten-Dressing **EUR 9,80**

Hirschravioli mit Rahm-Lauch & Wildjus **EUR 13,80**



HAUPTGÄNGE

**Kalbsbraten vom österreichischen Kalb
mit Blaufränkisch-Sauce, sautiertem Gemüse & Serviettenknödel **EUR 27,90****

Blaufränkisch 1/8 l EUR 6,45

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffel **EUR 19,80**

Ragout vom Zicklein aus Brandenburg/Tirol mit Serviettenknödel & Pimentos **EUR 25,90**

Kloster Hell 0,5 l EUR 4,70

Paprikahendl mit hausgemachten Spätzle & Karfiolsalat **EUR 22,90**

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

Portion Bayrischer Spargel mit Kartoffel & Sauce Hollandaise **EUR 20,90**

mit Kochschinken **EUR 26,90**

mit Garnelen (5 Stk) **EUR 28,90**

Grüner Veltliner „Rossatz“ 1/8 l EUR 6,44

Spinat-Bergkäseknödel mit Spargelragout

, Salatbouquet & Käsespäne **EUR 21,90**

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!