



## 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

**Martini bianco – der Klassiker**  
mit Eis und Zitrone  
5cl EUR 4,90

## VORSPEISEN

### **Brotbrettl**

Hausgem. Bauernbrot mit Radieserl, Kräutertopfen & Liptauer **EUR 5,90 p.P.**  
Hausgem. Bauernbrot mit Kräutertopfen, Bauernspeck & Radieserl **EUR 6,90 p.P.**

**Blattsalat bunt gemischt mit Holunderblüten-Dressing EUR 6,80**

**Ochsenherz-Tomate mit Burrata-Schaum, Basilikum-Pesto & Grissini EUR 12,90**

**Bunter Salat mit gebackenen Maishendlstücken EUR 18,90**



## HAUPTGÄNGE

Paprika mit Gemüse-Couscous gefüllt, Pürée & Tomatensauce **EUR 21,90**

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

Paprika-Hendl (geschmorte Keule) mit Spätzle & Paprika-Sahne-Schmorsauce **EUR 19,80**

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

Stefans Liebling:

Forellen-Bolognese mit Tagliatelle & Parmesan **EUR 21,90**

Ragout vom Maibock mit Schmorsauce, Kartoffelknödel & Gewürzbirne **EUR 24,90**

Gnocchi mit Salbeibutter **EUR 18,80**

Tomatenrisotto mit Mozzarella, Käseschaum & Basilikum-Pesto **EUR 21,90**

## DESSERT

Topfenknödel mit Erdbeer-Ragout & Vanille-Sauce **EUR 11,80**

Ideal für zwei nach dem Essen:

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

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

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

**Vielen Dank!**