



## APERITIF

### **Crémant**

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, Räucherforellen-Aufstrich & Salzbutter **EUR 5,90 p.P.**

Hausgem. Bauernbrot mit Salzbutter, Bauernspeck & Radieserl **EUR 6,90 p.P.**

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

**Ochsenherz-Tomate & bunte Tomaten mit Burrata-Schaum, Basilikum-Pesto & Weißbrot EUR 12,90**

**Nudelsalat mit Sommergemüse, Pfirsich, Pistazie, Petersilie & Schafskäse EUR 12,90**



## HAUPTGÄNGE

Fleischpflanzerl mit Eierschwammerl-Rahmsauce & Kartoffel-Püree **EUR 20,90**

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

Backhendlsalat – gebackene Hendlfilets mit großem buntem Salat & Kürbiskernöl **EUR 18,90**

Stefans Liebling:

Pasta mit cremigem Ricotta-Zucchini-Sugo & Limettenabrieb **EUR 18,90**

Gransole (gefüllte Pasta in Sonnenform) mit Erbsen und Minze gefüllt,  
Zitronencreme & Erbsencreme **EUR 21,90**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeer **EUR 21,90**

Jause 15:00-18:00 Uhr

Schüttelbrot-Jause mit Speck, Salami, Käse & Bauernbrot **EUR 14,90**

## DESSERT

Marillen-Topfenknödel mit Zimtbrösel, Marillencreme & Vanille-Sauce **EUR 5,90 pro Stück**

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!**