



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 mediterran mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum **EUR 12,90**



HAUPTGÄNGE

Eierschwammerl-Rahmsauce mit Semmelknödel **EUR 20,90**

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

Ochsenfetzen-Salat mit großem buntem Salat & Himbeer-Dressing **EUR 18,90**
oder

Fitness-Salat mit marinierten Hendlstreifen & Holunderbluten-Vinaigrette **EUR 18,90**

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

Stefans Liebling:

Pappardelle mit toskanischem Wildschweinragout **EUR 21,90**

Tomatenrisotto mit Stracciatella di bufala & Pesto **EUR 20,90**

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

Jause 15:00-18:00 Uhr

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

DESSERT

Marillen-Topfenknödel mit Zimtbrösel & Marillencreme **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!