

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
-------------------	--------------

hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räuchersaibling, Schafkäse, Dirndl- Chutney, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen

Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
---	--------------

roter Zwiebel, Kernöl

Tomaten- Mozzarella- Basilikumpesto	9.50
--	-------------

Vitello- Forello	15.90
-------------------------	--------------

...

Fisolenrahmsuppe	5.50
-------------------------	-------------

...

Rindsroulade	25.90
---------------------	--------------

Wurzel- Burgundersauce, Tagliatelle, Salat

Hühnerfilet gegrillt	23.90
-----------------------------	--------------

Kräutersauce, Waldstaudenreis, frisches Marktgemüse

Türnitzer Saiblingsfilet in Butter gebraten	24.50
--	--------------

Petersilerdäpfel, Salat

Welsfilet gegrillt	26.90
---------------------------	--------------

Paradeiser- Zucchini-ragout, Petersilerdäpfel

Gebackene Rohschinken- Käseröllchen	16.90
--	--------------

mit verschiedenen Salaten

Veggie- Palatschinke (Mangold, Feta, getrocknete Tomaten)	15.50
--	--------------

Schnittlauchrahm, Salat

Geröstete Fleischknödel	14.50
--------------------------------	--------------

Salat

...

Zitronenmelissen- Hollerparfait	10.50
--	--------------

warmes Erdbeerragout

Marillen- oder Zwetschkenknödel pro Stück	4.30
--	-------------