

Saisonale Karte

unser Küchenchef empfiehlt

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE 6,00
mit gerösteten Kürbiskernen

VITELLO TONNATO 14,90
Thunfischcreme & Kapernbeeren

HAUPTSPEISEN

BIO STROHSCHWEIN 20,90
GEBACKEN
mit Kartoffel - Vogerlsalat

BIO STROHSCHWEIN 20,90
GEGRILLT
mit Kartoffel – Gemüsegröstl

MARINIERTE 17,90
HÜHNERBRUST GEGRILLT
Rote Rüben Risotto

GEDÜNSTETES 17,90
OCHSENSCHLEPPGULASCH
mit Kartoffelpüree

ROTE RÜBEN RISOTTO 14,90
MIT SCHAFSKÄSE 
mit Blattsalat

KABELJAUFILET 18,90
„FLORENTINER ART“
*mit Käse & Blattspinat überbacken dazu
Petersilienkartoffeln*

APERITIF

FRÜCHTEVODKA 7,50

PFIRSICH BELLINI 5,90
Sekt 0,1l

WEIN DES MONATS

ROTER VELTLINER KLASSIK 1 / 8l 4,90
Weingut Leth, Fels, Wagram

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE 4,80
Basilikum – Limetten – Grenadine 0,4l

NACHSPEISEN

KASTANIENREIS 7,90
mit Schlagobers & Amarenakirschen

MASCARPONE-VANILLE- 6,90
CREME
mit Waldbeeren

*Allergene: auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unser Fachpersonal berät Sie gerne.*