

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frizzante Rosé (Sektkellerei, Szigeti) 0,10l	5,20
Schülerol/Minze/Limetten	4,90
Hugo	4,90
Hausgemachte Basilikum - Limetten - Limonade 0,5l	4,50

### Vorspeisen

Zwei Garnelen / Kürbis - Risotto	10
Vitello tonnato / Thunfischcreme	10

### Hauptspeisen

Gebackenes Sur - Schnitzel / Kartoffel - Vogelsalat	11
Tirolerpfanne (Schweinsfilet / Schinkenobersnockerln)	17
Marinierte Hühnerbrust / Steinpilz - Risotto	15
Rinderfiletscheiben / Hausgemachte Steinpilztagliatelle	26
Kürbis - Risotto / Grana / Blattsalat	11,50
Wurzelwels / Salzkartoffeln	15

### Nachspeisen

Grießflammerie / Fruchtsauce	6
Nougatknödeln / Erdbeerspiegel	7
2Stk. Eismarillenknödel von Tichy	7

**ALLERGENE** – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.  
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.