

Unser Küchenchef empfiehlt

ROSÉ DE Rouges (Sektkellerei, Szigeti) 0,10l	5,20
Schülerol/Minze/Limetten	4,90
Hugo	4,90
Hausgemachte Basilikum - Limetten - Limonade 0,5l	4,50
1/8l Steirischer Junker (Erzherzog Johann Weine)	3,80

Vorspeisen

Ganslsuppe / Bröselknödel	5
Vitello tonnato / Thunfischcreme	11

Hauptspeisen

Hirschbraten / Rotkraut / Serviettenknödeln / Preiselbeeren	21
Wildererpfanne / Pilze / Kroketten	20
Hühnerfilet „Hawaii“ überbacken (Schinken, Käse, Ananas) / Butterreis	15
Gebackenes Bio - Strohschwein / gemischter Salat	18
Gegrilltes Bio - Strohschwein / Kartoffel - Gemüse - Kürbisgröstl	18
Duett vom Fisch (Branzinofilet, Garnelen) / Safranreis	21

Nachspeisen

Topfenstrudel / Vanillesauce	5,50
Maronischäumkockerln / Amarenakirschen	7

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