

Tageskarte
vom Donnerstag, 15. Februar 2018

Suppen

Rindsuppe mit Grießnockerl	3,40
Erdäpfel-Lauchsuppe	3,40

Menüs

Erdäpfel-Lauchsuppe	
Gekochtes Rindfleisch mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln	11,90

Hauptgerichte

Frische Seezunge gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	25,00
Frisches Wolfsbarschfilet gebraten mit Petersilienerdäpfeln, gebräunter Butter und Blattsalat	17,20
Frisches Viktoriabarschfilet gebacken mit Petersilienerdäpfeln, Sauce Tartar und Blattsalat	16,50
Frische Goldbrasse im Ganzen gebraten auf mediterranem Gemüse	17,20
Frische Riesenscampi gebraten auf cremigem Risotto mit frischem Gemüse	17,20
Hühnerbrüstchen vom Grill, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafkäse auf Basilikumnudeln mit Blattsalat	14,20
½ gefülltes Brathendl mit Butterreis und gemischtem Salat	10,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	12,50
Fiaker Gulasch	12,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsefülle an Parmesanbutter mit Blattsalat	9,00
Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	9,00
Feines Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	9,50

Hausgemachte Mehlspeisen

Cremiges Tiramisu	5,20
Mürbes Apfelschlangerl mit Schlag	3,20