


Empfehlung unseres Küchenchefs



*Gebratenes Forellenfilet an bunten Blattsalat
mit Hausdressing und Gebäck*

€ 11,40

*Vegane Gemüselasagne
mit frittierten Ruccola*

€ 11,60

*¼ Weideente
Blaukraut / Kartoffelknödel*

€ 15,70

*Alt Wiener Zwiebelrostbraten
mit Basmatireis*

€ 16,20

A echt quads Glaserl Rot zum Zwiebelrostbraten

Pinot Noir Bio, Weingut Christian Fischer, Thermenregion 0,125 lt. € 4,80

Castillon Cotes de Bordeaux L'Hetre, Weingut J. Thienpont, Frankreich 0,75 lt. € 39,-

*Geschmorte Lammhaxe
Rahm Wirsing / Polentataaler*

€ 17,20

*Rindsgulasch
mit Serviettenknödel*

€ 13,90

*Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
Estragonsauce / Dampfkartoffel*


€ 17,70



Sonntags-Special am 23. Januar 2022

*Gamsgulasch
mit Aprikosen und Kartoffelkroketten € 17,50*

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen



<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</i>	€9,90
<i>Eva's Versuchung (zerlei Mousse von Schoko/Pistazie/Nougat)</i>	€6,90
<i>Winterliches Panna Cotta mit Lebkuchencrunch und Glühweinkirschen</i>	€6,90
<i>Pina Colada Torte (ohne Alkohol)</i>	€3,40
<i>Mohntorte mit Orangencreme</i>	€3,40
<i>Linzerschnitte</i>	€3,40
<i>Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,10)</i>	€3,40