



Empfehlung unseres Küchenchef's in der Wochenkarte



Rindercarpaccio (glutenfrei, außer Gebäck)
Rucola / geröstete Pinienkerne / Parmesan / Gebäck
€ 13,40

Vegane Tomatensuppe
€ 5,60

Gulaschsuppe (glutenfrei, außer Semmel)
mit Semmel
€ 6,90

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl frischer Junker von den 7 Jungwinzern, Südsteiermark DAC € 4,--

Gegrilltes Filet von Lachs und Forelle
Estragonsauce / Blattspinat / Basmatireis
€ 22,10

Hirschragout (glutenfrei, außer Knödel)
Serviettenknödel / Blaukraut
€ 19,90

Gegrillter Hausspieß
Filet von Schwein und Pute / Pfefferrahmsauce / Kroketten / Gemüse
€ 20,90

Altwiener Zwiebelrostbraten
mit Basmatireis
€ 21,60

1/4 Weideente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
€ 20,90



Fettuccine aglio e olio mit Garnelen
gegrillte Cherrytomaten / Parmesan
€ 15,60



Vegan

Gefüllte Paprika auf Dillsauce
(gluten- u. laktosefrei - gefüllt mit Bulgur und Gemüse)
€ 14,60

Vegan

Wirsingroulade mit veganer Käsesauce
(gluten- u. laktosefrei - gefüllt mit Süßkartoffel, Quinoa und Beluga-Linsen)
€ 15,10

WEINEMPFEHLUNG

A Glasl Pinot Noir Classic Bio Weingut Christian Fischer, Thermenregion € 4,80

Nur am Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten (glutenfrei, außer Knödel)
mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut € 15,70

Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€ 11,40
Panna Cotta mit Kirschen	€ 7,10
„Süßes Sushi“ (Milchreis mit frischen Früchten und zweierlei Saucen)	€ 7,90
Eva's Versuchung (Mousse von Schokolade, Pistazie und Nougat im Glas)	€ 7,90
Waffel mit Bananen, Erdbeeren, Schoko- und Karamellsauce, dazu Vanille Eis	€ 7,10
Sachertorte	€ 3,90
Mozart-Schnitte	€ 3,90
Topfen-Streuselkuchen mit Kirschen und Mandeln	€ 3,90
Orangen-Kaffee-Torte (Zucker- und glutenfrei)	€ 3,90
Käsesahne-Torte	€ 3,90
Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,30)	€ 3,90