



## Empfehlung unseres Küchenchef's in der Wochenkarte



Kaspressknödelsuppe  
€ 5,30

Sommerkomposition von Ziegenkäse „Reiterbauer aus Unken“ und Wassermelone  
mit Limette und Minze  
€ 13,90

### WEINEMPFEHLUNG

*A Glasl Muskateller Südsteiermark DAC Weingut Alois Gross, Südsteiermark € 4,60*

Schweizer Wurstsalat mit Gebäck  
€ 10,60

Kaspressknödel mit bunter Salatgarnitur  
mit einem Knödel € 11,90  
mit zwei Knödel € 14,10

$\frac{1}{2}$  Backhendl mit Pommes frites  
€ 16,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Pilzgemüse  
mit Rosmarinkartoffeln  
€ 17,50

Rindersaftgulasch mit Spätzle  
€ 15,50

Gebackenes Hechtfilet mit Sauce Remoulade  
und Kartoffel-Vogerlsalat  
€ 15,90

Paillard vom Rinderrücken  
mit hausgemachtem Pesto, Orecchiette Nudeln und eingelegtem Paprika  
€ 17,50

„Schaurma“  
Wrap gefüllt mit Hühnerfleisch, Kraut, Zwiebel, Essiggurken und Knoblauchmayo  
dazu Potato Wedges  
€ 14,40

Vegan Gefüllte Paprika auf Dillsauce (gefüllt mit Bulgur und Gemüse)  
€ 13,30

Vegan Kohlrabi-Auflauf mit Hafer und Gemüse  
€ 12,90

#### WEINEMPFEHLUNG

*A Glasl Rose Umathum Rosa Weingut Umathum, Burgenland 1/8* € 4,30

#### SPECIAL - nur am Sonntag

Gebratenes Zanderfilet mit Pilz-Rucola-Tomatengemüse  
und Wildreis  
€ 17,50

#### Hausgemachte Desserts & Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€ 11,40
Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas	€ 7,90
Weißer Schokoladencreme mit Aperol-Gelee und frischen Früchten	€ 7,90
Kaffee-Pistazien-Torte	€ 3,80
Sommerbeeren-Joghurt Kuchen mit Streusel	€ 3,80
Kirsch-Ricotta-Mousse-Torte (Zucker- und Gluten frei)	€ 3,80
Sauerkirsch-Limetten-Mousse-Torte mit Pistazienboden	€ 3,80
Erdbeer-Topfen-Torte	€ 3,80
Apfelstrudel (mit Schlag oder Vanillesauce + € 1,30)	€ 3,80

