

Mittagsgerichte

VON 11.30-14.00

ab Dienstag den 013.11.2018 bis Freitag außer Feiertage

Grießnockerlsuppe

mit Schnittlauch 1,90 €

Mittagsalat vom Büffet 2,80 €

Rotwein-Schmorbraten

mit Pflaumen gefüllt,
Blaukraut und Serviettenknödel 6,90 €

Abgebräuter Leberkäse

mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 6,90 €

Flammkuchen „Mediterran“

mit Tomaten-Ratatouille-Gemüse,
Mozzarella und Kl.Salat 6,90 €

Knackige Blattsalate

mit Gemüse-Frühlingsröllchen
und Sweet-Chilisauce 5,90 €

Meerzungenfilet in Sesammantel

mit buntem Gemüse
Currysauce und Butterreis 6,90 €

Ofenfrischer Topfenstrudel

mit Vanilleeis 4,90 €

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 €

Feine Kürbiscremesuppe

mit Vollkorncroutons

und Kernöl 4,50 €

Steinpilzrahmsuppe

mit Croutons 4,50 €

Portion Gans

mit Marzipan- Bratapfel, Apfelblaukraut, ,
Kartoffelknödel und Selleriesalat 19,80 €

Münchner Schnitzel

vom Schweinerücken in Senf-Meerrettich Panade
und Kartoffel-Gurkensalat 12,60 €

Waldpilz-Käsespätzle

in Pfand´l serviert

mit Röstzwiebeln 11,60 €

Waldpilze in Rahm

mit frisch gekochtem Semmelknödel
und Schnittlauch 11,90 €

Kross gegrilltes Zanderfilet

mit mediterranem Ratatouille -Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 15,60 €

Schnitzel „ Steirischer Art“

vom Schweinerücken in Kürbiskern- Panade,
mariniertem Feldsalat
und Kartoffel-Specksalat 12,90 €

Weinempfehlung

VALÉE DES REINES 2016

AOP Touraine Sauvignon, blanc

Weißgoldene Farbe, fruchtig, Kraftvoll,
Delikate Aromen von Aprikose und Zitrone.

JS Silvaner 2017

Q.b.A. trocken, Weingut Schittler

Feine Aromen nach Stachelbeeren, Kräuter und frischem Heu

0,2l 5,20 €