

# Monatskarte

*Carpaccio vom Rind mit frischem Grana<sup>7</sup> und Limettendressing, dazu Knoblauchbaguette<sup>1,7</sup>* 11,80

*Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse<sup>7</sup>, rotem Zwiebel und Oliven* 10,40

*Tomaten-Mozzarella-Kasnudeln<sup>1,3,7</sup> in brauner Butter<sup>7</sup> mit frischem Parmesan<sup>7</sup>* 10,80

*Gegrillte Schweinskotelettes mit Grillgemüse und Rosmarinerdäpfeln* 9,90

*Beiriedschnitte vom Rind mit Speckfisolen und Braterdäpfeln* 17,20

*Tagliatelle<sup>1</sup> mit Shrimps<sup>4</sup> in Sauce à la crème<sup>6,7</sup>* 11,50

*Piccata Milanese<sup>3,6,7</sup> (Schweinslungenbraten mit Ei und Parmesan<sup>7</sup>) mit Paradeis-Spaghetti<sup>1,9</sup>* 15,60

*Eispalatschinken<sup>1,3,7</sup> mit Schokosauce und Schlagobers<sup>7</sup>* 5,60

## Schmankerl des Monats:

*Forelle „Müllerin“<sup>1,4</sup> mit Petersilerdäpfeln<sup>7</sup> und Zitronen-Buttersauce<sup>7</sup>* 14,90

## Bierempfehlung<sup>1</sup> des Monats:

*Ottakringer Pur vom Fass* 1/3l 3,30 1/2l 4,30

## Weinempfehlungen<sup>12</sup> des Monats:

### *Krispelino – Muskatellercuvée 2015*

*WG. Krispel, Südost-Steiermark* 1/8l 3,80

### *Verdino – Grüner Veltliner 2016*

*WG. Ehn, Kamptal, NÖ* 1/8l 3,60