

Sommerkarte

<i>Steinpilzcrèmesuppe^{6,7} mit Majorancroutons</i>					4,90
<i>Octopussalat^{4,9,14} mit getrockneten Paradeisern, Stangensellerie⁴ und Oliven mit Olivenöl & Zitrone</i>					12,40
<i>Eierschwammerlpfanne^{1,6,7} mit Hühnerfleisch, Nockerln^{1,3,7} und mit Käse⁷ überbacken</i>					14,90
<i>Eierschwammerlgulasch⁹ mit Semmelknödel^{1,3,7}</i>					10,50
<i>Apfel-Fenchelrisotto mit Ricotta⁷ und Jungzwiebeln und frischem Parmesan⁷</i>					12,90
<i>Schweinsfiletspieß mit Potato Wedges und Kräuterbutter⁷</i>					15,80
<i>Vanillerostbraten^{6,9,10} mit Braterdäpfeln</i>					17,20
<i>Zanderfilet auf zweierlei Purée⁷ (Erdäpfel und Petersilie)</i>					17,20
<i>Zwetschkentiramisu^{1,3,7}</i>					6,10
<u>Schmankerl des Monats:</u>					
<i>Kalbsbutterschnitzel^{3,7} mit Risi Bisi⁷</i>					10,50
<u>Bierempfehlung¹ des Monats:</u>					
<i>Ottakringer Pur vom Fass</i>	1/3l	3,30	1/2l	4,30	
<u>Weinempfehlungen¹² des Monats:</u>					
<i>Verdino – grüner Veltliner 2016</i>					
<i>WG. Ehn, Kamptal, NÖ</i>			1/8l	3,60	
<i>Rosé 2016 – Cuvée Blaufränkisch und Zweigelt</i>					
<i>WG. Birgit Braunstein, Purbach Bgld.</i>			1/8l	3,60	