

Spezialitätenkarte

Käseweinsuppe ^{7,9} im Brottopf ¹	5,80
Scampi ² im Tempurateig ^{1,2,3,5,6,11} gebacken mit fruchtiger Chilisauce ⁶	13,80
Riesenschwarzbrot ^{1,7} mit Bolognese , mit Käse ⁷ überbacken ⁶	6,20
Burger „Caprese“ ^{1,3,7} Rinderfaschiertes mit Pesto ⁸ , Paradeisern, Mozzarella ⁷ und Rucola, dazu Erdäpfeltaler	14,90
Fettuccine ^{1,3,7} mit Räucherlachs	11,60
Napoleons gefülltes Schnitzel ^{1,3,7} mit Braterdäpfeln	12,90
Rosa Flugentenbrust auf getrüffeltem Erdäpfelpurée ⁷ an Orangenjus ⁵	18,90
Rahmherz ^{1,7,9} mit Serviettenknödel ^{1,3,7}	9,40
Gebackene Spareribs ^{1,3,7} mit Sauce Tartare ^{3,6,9,10}	10,80
Picatta Milanese vom Schweinsfilet ^{3,7} auf Paradeisspaghetti ^{1,3,7}	15,60
Crème Brûlée ^{1,7} mit Himbeeren	5,60
Haselnusseissoufflée ^{3,5,8} im Baumkuchenmantel ^{1,3,5,8} mit marinierten Beeren ¹	6,20

Bierempfehlung¹ des Monats:

Wiener Original	0,3l	3,10
feinherb, nussig, süffig	0,5l	4,10

Weinempfehlungen¹² des Monats:

Merlot Ernte 2015		
Weingut Ipsmiller, Schrattenberg, NÖ	1/8l	3,90
Cuvée Classic (ZW, BB) 2017		
Weingut Heinrich Hartl III. Thermenregion, NÖ	1/8l	3,80
Welschriesling 2017		
Weingut Krispel, Südoststeiermark	1/8l	3,40