

Tagesempfehlung



Aperitif - Empfehlung

Hopf Weißbier oder Stauder Pils 0,1 l € 1,90 Hopf Eisweißbier 0,33 l € 3,60

Muskateller Frizzante – Weingut Lagler- Spitz- Wachau, Österreich € 6,-

Winterlicher Bellini mit Prosecco aufgegossen € 8,-

Lillet „Wild & Berries“ € 8,50

Suppen

Bäuerliches Gemüserahmsupperl mit Croutons

€ 5,50

Schaumsupperl vom Bergkas mit Croutons

€ 8,50

Salate

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig an marinierter Roter Beete

€ 15,-

Perlhuhnbrüsterl an Feldsalat

€ 16,-

Gebratener Pulpo auf mediterranem Salat

€ 18,-

Gebratenes Wildlachsfilet an asiatischem Gemüsesalat dazu Basmatireis

€ 21,-

Kalbsfiletwürfel an winterlichen Blattsalaten mit Preiselbeer - Dressing

€ 23,-

Riesengarnelen vom Grill an Blattsalaten dazu Sauce Rouille

€ 26,-

Weinempfehlung

2014 er Grauburgunder

Selektion Klaus Gundel - Baden

0,1 l 5,- / 0,2 l 9,50 / 0,75 l 32,-

2014 er Zweigelt - trocken

Achs – Gols - Burgenland

0,1 l 5,50 / 0,2l 10,50 / 0,75l 36,-

Vorspeisen

Hausgeräucherte Flugentenbrust an mariniertem Blaukraut

€ 14,-

Im Strudelblatt gebackener Kalbskopf & Blutwurst auf Pastinakenpüree

€ 14,-

Dreierlei vom roten Thunfisch mit Wasabi & marinierten Zuckerschoten

€ 19,-

Zweierlei von der Gänseleber

€ 23,-

dazu empfehlen wir : 2005 er Moscato Rosa „Schweizer“ – Franz Haas Montan

5 cl € 8,50

Zwischengerichte

Hausgemachtes Tafelspitzsülzerl mit Kürbiskernöl & Bratkartoffeln

€ 12,-

Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Rucola & Parmesan

€ 18,-

Gebratene Jakobsmuscheln & Riesengarnele an marinierten Zuckerschoten

€ 21,-

Fleischgerichte

*B*ackhendl „Kirschner Stuben“ Art an Kartoffel-Feldsalat

€ 19,-

*K*albsgeschnetzeltes mit Marktgemüse & Reis

€ 24,-

*W*iener Schnitzel vom Kalb an Kartoffel-Gurkensalat

€ 23,-

*O*fenfrische Bauernente $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ mit Kartoffelknödel & Blaukraut

€ 25,- / € 30,-

*R*ehmedaillon mit getrüffeltem Lauch dazu handgeschabte Spätzle

€ 36,-

*F*ilet vom Jungbullen an Speckbohnen mit Steinpilzpolenta

€ 36,-

Fischgerichte

*S*aiblingsfilet mit buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln

€ 23,-

*D*oradenfilet „kross“ gebraten an Safranrisotto

€ 25,-

*G*ebratene Riesengarnelen an Pestospaghettini

€ 30,-

Liebe Gäste soweit Sie von Allergien betroffen sind, erhalten Sie bei unseren Service

– bzw. Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!!

Auf Vorbestellung bieten wir ab 2 Personen:

Fleisch-/ oder Käsefondue mit verschiedenen Dips & Gemüse

Liebe Gäste wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur

EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

