



Samstag, 23. Februar 2019

Für unsere kleinen Gäste liegt eine Kinderkarte zum ausmalen bereit!

Grauer Burgunder, Weingut Steitz, Deutschland 0,2l € 6,--

Pinot Bianco, IGT, Italien 0,2l € 8,--

<i>Steirische KARTOFFEL-MEERRETTICHSUPPE mit gerösteten Kürbiskernen, frischen Kräutern und Schwarzbrotblattn</i>	<i>7,90</i>
<i>Gebratene Egerlinge & Austernpilze auf MANGOLDSALAT in Balsamico-dressing mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven und Radieserlsprossen, dazu Stangenweißbrot</i>	<i>16,90</i>
<i>Hühnerbrüstchen in Zitronenpfeffer gebraten auf knackigen MARKT-SALATEN in Calvadosdressing mit gerösteten Cashewnüssen, Strauchtomaten und Artischockenherzen, serviert mit ofenfrischem Baguette</i>	<i>17,90</i>
<i>Hausgemachte TAFELSPITZSÜLZE mit Wurzelgemüse, Schalotten-vinaigrette und geriebenem Steirer Kren auf Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl, serviert mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,90</i>
<i>Ofenfrischer KARTOFFEL-PILZSTRUDEL mit gerösteten Pinienkernen auf Kerbelsauce, serviert mit Zucchini vom Grill, glasiertem Gemüse der Saison und kleinem Rucolasalat</i>	<i>15,90</i>
<i>Saiblingsfilet in Thymianbutter gebraten auf FETTUCCINE in Hummersauce mit gerösteten Pinienkernen, glasiertem Honigfenchel, grünem Spargel und Broccoliröschen</i>	<i>18,90</i>
<i>Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Triumphator-Biersauce mit gerösteten Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat</i>	<i>17,90</i>
<i>Geschmortes OCHSENBACKERL mit Wurzelgemüse und frischem Thymian in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Rosenkohlröschen, glasiertem Marktgemüse und gerösteten Breznknödel</i>	<i>21,90</i>
<i>LAMMKRONE in Tasmanischem Bergpfeffer gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, Oliven und Salbeipesto, serviert mit Speckpflaumen, Ladyfingers und Mangochutney</i>	<i>26,90</i>
<i>ENTRECOTE vom Simmentaler Weiderind -250 Gr.- mit grüner Pfeffer-Cognacsauce, Bohnenbündchen und glasiertem Gemüse der Saison, serviert mit Bratkartoffeln</i>	<i>28,90</i>
<i>DORADE ROYAL mit Rucolafüllung in Zitronenbutter gebraten mit Ratatouillegemüse, glasierten Kirschtomaten und Pernodfenchel, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln</i>	<i>23,90</i>
<i>Sankt Emmerams KAISERSCHMARRN mit Rosinen, Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten)</i>	<i>11,90</i>

Guten Appetit!!

