

Aperitif

Weingut Schwertführer <i>Blanc de Blanc</i> Chardonnay/Nö-Sooß	1 Glas 7,50 
Weingut Schwertführer <i>Trauben Frizzante</i> Alkoholfrei/Nö-Sooß	1 Glas 4,50 
<i>Bratapfel Bellini</i> Hausgemachtes Bratapfelpüree Schwertführer Blanc de Blanc	1 Glas 9,50 
<i>Aperol Spritz</i>	1 Glas 10,30 
Meixners <i>Lavendel Tonic</i> Alkoholfrei, hausgemachter Lavendelsirup und Schweppes Tonic	1 Glas 7,60
<i>Campari Orange/Soda</i>	1 Glas 8,20/7,00 

KW 49

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

<i>Montag</i>	Gebackenes Schweins Cordon Bleu mit Erdäpfelmayonnaisesalat 
<i>Dienstag</i>	Krautstrudel mit Kräuterrahm und grünem Salat 
<i>Mittwoch</i>	Stefanie Braten mit Erdäpfelpüree 
<i>Donnerstag</i>	Gekochte Schweinsschulter mit Kohlgemüse und Salzerdäpfel 
<i>Freitag</i>	Gebackener Seehecht im Cornflakesmantel mit gemischtem Salat 

Menüpreis 13,30

Wir wünschen guten Appetit!