











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 51

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

<i>Montag</i>	Hascheehörnchen mit grünem Salat 
<i>Dienstag</i>	Knacker auf Cremespinat mit gerösteten Erdäpfel 
<i>Mittwoch</i>	Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und gemischtem Salat 
<i>Donnerstag</i>	Lauch-Pilzgeschnetzeltes vom Hendl mit Spätzle 
<i>Freitag</i>	Gebratener Victoria-Barsch in brauner Butter mit Petersilerdäpfel und Wurzelgemüse 

Menüpreis 13,30

Wir wünschen guten Appetit!