

## Aperitif

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

KW 51

## Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag  
ab 11.30 Uhr solange  
der Vorrat reicht

*Montag* Hascheehörnchen mit grünem Salat **ALMO**

*Dienstag* Knacker auf Cremespinat mit gerösteten  
Erdäpfel **AGLMO**

*Mittwoch* Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren  
und gemischtem Salat **ACGLMO**

*Donnerstag* Lauch-Pilzgeschnetzeltes vom Hendl  
mit Spätzle **AGLM**

*Freitag* Gebratener Victoria-Barsch in brauner Butter  
mit Petersilerdäpfel und Wurzelgemüse **DGLMO**

Menüpreis 13,30

*Wir wünschen guten Appetit!*