










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 50

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

| | |
|-------------------|--|
| <i>Montag</i> | Wir wünschen einen angenehmen Feiertag! |
| <i>Dienstag</i> | Blunzngröstl mit frischem Kren und Krautsalat  |
| <i>Mittwoch</i> | Piccata Milanese vom Hendl mit Spaghetti Pomodoro  |
| <i>Donnerstag</i> | Serviettenknödel auf Kürbisragout  |
| <i>Freitag</i> | Gebratener Roter Wels auf würzigem Caponatagemüse  |

Menüpreis 13,30

Wir wünschen guten Appetit!