

Aperitif

Weingut Schwertführer <i>Blanc de Blanc</i> Chardonnay/Nö-Sooß	1 Glas 7,50 ◯
Weingut Baron <i>Rosé Brut</i> Champagner „Beatrice“	1 Glas 16,00 ◯
Weingut Schwertführer <i>Trauben Frizzante</i> Alkoholfrei/Nö-Sooß	1 Glas 4,50 ◯
<i>Kombucha</i> Carpe Diem - Classic	0,25 l 3,50
<i>Pfirsich Bellini</i> Hausgemachtes Pfirsichpüree Schwertführer Blanc de Blanc	1 Glas 9,50 ◯
<i>Gamondi „Pink Spritz“</i>	1 Glas 10,80 ◯
<i>Campari Orange/Soda</i>	1 Glas 8,20/7,00 ◯

KW 15

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

<i>Montag</i>	Wir wünschen einen erholsamen Ostermontag!
<i>Dienstag</i>	Hendl-Gemüsecurry in cremiger Kokossauce mit Reis <small>AGLO</small>
<i>Mittwoch</i>	Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Gurkerl <small>ACGLMO</small>
<i>Donnerstag</i>	Gebratene Polentaschnitte mit gerösteten Champignons <small>ACGL</small>
<i>Freitag</i>	Gebackener Zander im Sesammantel mit Karotten-Gurkensalat <small>DL</small>

Menüpreis 13,30

Wir wünschen guten Appetit!