

Aperitif

| | |
|---|--------------------|
| <i>Weingut Deim 50/50</i> Muskateller-Sauvignon Blanc/Nö-Kamptal | 1 Glas 9,50 ◯ |
| <i>Weingut Baron Rosé Brut</i> Champagner „Beatrice“ | 1 Glas 16,00 ◯ |
| <i>Weingut Schwertführer Trauben Frizzante</i> Alkoholfrei/Nö-Sooß | 1 Glas 4,50 ◯ |
| <i>Kombucha</i> Carpe Diem - Classic | 0,25 l 3,50 |
| <i>Marillen Bellini</i> Hausgemachtes Marillenspüree und Prosecco | 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 25

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

| | |
|-------------------|--|
| <i>Montag</i> | Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfel LMO |
| <i>Dienstag</i> | Erdäpfelgröstl mit Frühlingsgemüse und Blattsalat LO |
| <i>Mittwoch</i> | Geröstete Leber vom Schwein mit Kräuterreis AGLM |
| <i>Donnerstag</i> | Penne all´arrabbiata ACGLMO |
| <i>Freitag</i> | Gebratene Seezunge mit mediterranem Ofengemüse DL |

Menüpreis 13,30

Wir wünschen guten Appetit!