

Aperitif

Weingut Deim 50/50 Muskateller-Sauvignon Blanc/Nö-Kamptal	1 Glas 9,50 ○
Weingut Baron Rosé Brut Champagner „Beatrice“	1 Glas 16,00 ○
Weingut Schwertführer Trauben Frizzante Alkoholfrei/Nö-Sooß	1 Glas 4,50 ○
Kombucha Carpe Diem - Classic	0,25 l 3,50
Erdbeer Bellini Hausgemachtes Erdbeerpüree und Prosecco	1 Glas 9,50 ○
Gamondi „Pink Spritz“	1 Glas 10,80 ○
Campari Orange/Soda	1 Glas 8,20/7,00 ○

KW 29

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

Montag	Gebackene Schweinsleber mit Petersilerdäpfel ACGLMO
Dienstag	Gegrillte Hendlbruststreifen auf buntem Salat mit Knoblauchdressing GLMO
Mittwoch	Käsespätzle mit Röstzwiebel ACGL
Donnerstag	Gekochtes Beinfleisch mit Semmelkren und Schnittlauchsauce ACGLMO
Freitag	Gebratener Zander mit Blattspinat, Zitronenbutter und Salzerdäpfel ACDGLMO

Menüpreis 13,30

Samstagsbraten

(11.30 – 15 Uhr)

Rindsbraten mit Burgunderjus, Pastinakencreme und jungem Gemüse ACGLMO

19,00

Wir wünschen guten Appetit!