

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 31

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

Montag	Bauern Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Zwiebel, Speck, Emmentaler, dazu grüner Salat ACGLMO
Dienstag	Fetaknödel auf Cremespinat und lauwarmen Paradeissalat ACGLMO
Mittwoch	Mariniertes Rindfleisch mit Käferbohnen, Kernöl, Kren und Roggenbrot ACGLMO
Donnerstag	Karamalisierte Krautfleckerl ACGLMO
Freitag	Goldbrasse gebraten mit Rahmfisolen und Petersilerdäpfel ACDGLO

Menüpreis 13,30

Samstagsbraten

Surbraten mit Erdäpfelknödel, Bratensaftl und Preiselbeeren ACGLMO

19,00

Wir wünschen guten Appetit!