

Aperitif

Weingut Deim 50/50 Sekt aus 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 ○
Zirben Secco Hausgemachter Zirbensirup und Prosecco	1 Glas 8,00 ○
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 33

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

Montag	Leberkäse gebraten mit Spiegelei und gerösteten Erdäpfel CLM
Dienstag	Tomatisiertes Risotto mit Zucchini-gemüse ACGL
Mittwoch	Rahmgeschnetztes vom Hendl mit Spinatspätzle ACGL
Donnerstag	Griechischer Bauernsalat, Oliven, Gurke, Paradeiser, geriebener Schafskäse CGLO
Freitag	Erdäpfel-Fischgrösl mit Petersilie und Kräuterrahm CDGLO

Menüpreis 13,30

Samstagsbraten

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen!
Wir freuen uns euch nächste Woche wieder mit unsrem
Samstagsbraten bewirten zu dürfen!

Wir wünschen guten Appetit!