

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 34

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

Montag	Naturschnitzel vom Schweinskaree mit Kräuterreis AL
Dienstag	Hascheehörnchen mit grünem Salat ACGLMO
Mittwoch	Mozzarella-Paradeissalat mit Basilikum, Balsamico und Handgebäck ACGLMO
Donnerstag	Blunzngröstl mit frischem Kren L
Freitag	Gebackene Dorade im Cornflakesmantel mit Erdäpfelmayonnaisesalat ACDGLO

Menüpreis 13,30

Samstagsbraten

½ Brathendl mit Rosmarinerdäpfel, Ofengemüse und Rosmarinjus

19,00

Wir wünschen guten Appetit!