

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 35

Wochenmenü mit Tagessuppe

Montag-Freitag
ab 11.30 Uhr solange
der Vorrat reicht

Montag

Cordon Bleu vom Hendl mit
gemischtem Salat ACGLMO

Dienstag

Osttiroler Schlipfkrapfen in
Minzbutter mit Parmesan ACGLMO

Mittwoch

Gekochtes Rindfleisch mit Rahmbrokkoli
und Salzerdäpfel GLMO

Donnerstag

Specklinsen mit Serviettenknödel ACGLMO

Freitag

Gebratene Seezunge auf Caponatagemüse
und Rosmarinerdäpfel ACDGLO

Menüpreis 13,30

Samstagsbraten

Martinas tschechischer Braten

Geschmorte Rindsschulter, Wurzelrahmgemüse und
böhmische Germknödel, dazu Preiselbeeren und Schlagobers

19.00

Wir wünschen guten Appetit!