



APERITIF EMPFEHLUNG

Pfiff Stiegl Pils vom Fass

3,20

Bründlmayer Brut Reserve
Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

6,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore Giall´Oro, Ruggeri

5,20

Sherry Fino Manzanilla
"La Guita"

3,90

Mancino Premium Vermouth Secco, Piemonte

4,50

Rhabarber und Tonic
Alkoholfrei, Van Nahmen, Hamminkeln

4,80

Bio Apfelsider
Bio Apfelhof Stögermayr, Wolfsegg/Hausruck

4,90



VORSPEISEN

Geschmorte RISPENTOMATEN an BÜFFELMOZZARELLA
"Caprese"

12,50

CARPACCIO vom RINDSFILET
mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto

14,00

BIO-CHILISPAGHETTI
mit Knoblauch Olivenöl und Zucchiniestreifen

15,50

LASAGNE verdi al forno
grüne Teigblätter mit Ragout und Champignons

11,00

SUPPEN

FISCHSUPPE nach Art des Hauses
mit knusprigem Weißbrot und scharfer Pfeffermayonnaise

8,80

Klare Rindsuppe mit FRITTATEN

4,60



HAUPTSPEISEN

GOLDBRASSE

in Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Blattsalat

28,50

Sautierte RIESENGARNELEN

auf cremigem Safranrisotto und Schmortomaten

29,00

FILETSTEAK vom heimischen Rind

im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesanspänen

34,00

Sautierte RINDFILETSPITZEN "Stroganoff-Art" in Cognac-Rahmsauce
mit frischen Pilzen und Butternockerl

26,00

SEEZUNGE

in Tomaten-Kapernbutter mit Basmatireis

32,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat

19,50



DESSERTS

SGROPPINO

Zitroneneis mit Vodka gerührt

8,00

Hauchdünne MARILLENPALATSCHINKE

frisch aus der Pfanne
(außer bei Hochbetrieb)

4,50

PANNA COTTA

mit Caramelatta und Walnusskrokant

8,00

SEMIFREDDO

eisgekühlte Schichttorte

8,50

KLINGER TORTE

Feine Schoko-Nussmasse mit hausgemachten Biskotten
und Kaffeeoberscreme

4,90

▪

