



## 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 Apfelcider  
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 Zucchinistreifen

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

