



## 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

▪

