

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 9,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,80
Hausgemachte Himbeer-Limetten Limonade	€ 6,80

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 7,00
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 14,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 14,00

Carpaccio und Tatar vom Innviertler Weideochsen mit Zitronenmayonnaise und Wachtelspiegelei

Carpaccio and steak tartare made from Innviertel pasture-raised beef, served with lemon mayonnaise and a fried quail egg

€ 22,00



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon

€ 22,50

Züricher Geschnetztes vom Milchkalb mit hausgemachten Rösti und gemischtem Salat

Zurich-style Sliced Veal from a Milk-Fed Calf with Homemade Rösti and Mixed Salad

€ 27,50

Fleischpflanzerl vom bayrischen Reh auf Zwetschgenblaukraut und Kartoffelpüree

Bavarian Venison Meatballs Served on Plum-Glazed Red Cabbage and Mashed Potatoes

€ 27,50

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.