

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Mango - & Maracuja	€ 8,20
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2024 Weißburgunder	0,1l	€ 6,50
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2022 St. Laurent "Ausstich"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Stift Kloster Neuburg	0,2l	€ 12,00



Tatar vom Yellow Thunfisch auf Avocado und marinierten Kent-Mango	€ 21,00
Yellowfin tuna tartare on avocado and marinated Kent mango	



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 22,50
Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon	
Kross gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen und glacierten Karotten	€ 39,00
Crispy fried pike-perch fillet on balsamic lentils and glazed carrots	

Milchkalbsrahmbraten mit hausgemachten Bärlauch Spätzle und kleinen Salat.	€ 29,00
Milk-fed veal roast with homemade wild garlic spaetzle and a small salad.	

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