

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 8,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum	0,1l	€ 6,50
	Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 13,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 13,00



Tafelspitzsülze im Glas mit Röstkartoffeln
Jellied boiled beef in a jar with roast potatoes € 14,00

Thunfischtatar mit Avocado und Mariniertes Kent-Mango
Tuna tartare with avocado and marinated Kent mango € 21,50



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

Milchkalbsrahmgulasch mit hausgemachten Topfenspätzle und
buntem Gemüse
Creamy veal goulash with homemade curd spaetzle and mixed vegetables € 28,00



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Homemade apple strudel with vanilla sauce € 12,00

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