

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischen Kirschen und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2022 Cuvée "Gustav" (NB, CH)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Feiler-Artinger / Burgenland	0,2l	€ 15,00
Rot	2020 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Igler / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2024 "Sommer in da Flaschn" (BF, SY, CS) aus der Magnum	0,1l	€ 5,00
	Weingut Strommer / Burgenland	0,2l	€ 9,80

Spargelsalat "Hugo" mit frischen Limetten,
Minze, Himbeeren und Holunderblütenmarinade
Asparagus Salad "Hugo"
with fresh lime, mint, raspberries and elderflower vinaigrette € 19,50



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

Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"
mit Rösti und kleinem Gemüse
Sliced veal "Zurich style"
with rösti and small vegetables € 26,00

Portion frischer Stangenspargel (400 g)
serviert mit Schnittlauchkartoffeln
und Sauce Hollandaise oder Butter
*Fresh asparagus served with
chive potatoes and sauce hollandaise or butter* € 26,50
wahlweise mit/ optional with:
gemischtem Schinken, roh und gekocht/ *raw and cooked ham* € 12,00
kleinem Lachssteak/ *small salmon steak* € 18,00
kleinem Wiener Schnitzel/ *small Wiener Schnitzel* € 19,00

Zum Spargel empfehlen wir:

2023 Silvaner VDP 1.Lage "Iphöfer Kalb",	0,1l	€ 6,50
Weingut Wirsching/Franken	0,2l	€ 12,00

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