

# Mittagskarte

## Zum Aperitif empfehlen wir

|  |         |
|--|---------|
| Frizzante mit hausgemachtem Apfel-Birnenmost   | € 7,90  |
| Ramazotti Rosato Sprizz mit frischem Basilikum | € 8,50  |
| Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)          | € 11,50 |

## Weinempfehlung

|             |                                    |      |         |
|-------------|------------------------------------|------|---------|
| <b>Weiß</b> | 2020 Pinot Blanc - Spätfüllung     | 0,1l | € 6,20  |
|             | Weingut Zehetbauer, Leithaberg DAC | 0,2l | € 11,50 |
| <b>Rot</b>  | 2019 Cuvee Maximus (BF,ME,CS)      | 0,1l | € 7,50  |
|             | Weingut Igler/Burgenland           | 0,2l | € 14,00 |



Carpaccio vom Simmentaler Jungbullen  
mit marinierten Pfifferlingen und Zitronenmayonnaise  
*Carpaccio of young Simmental bull  
with marinated chanterelles and lemon mayonnaise*

€ 22,50



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,  
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat  
*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,  
potato dumplings and coleslaw with bacon*

€ 19,50

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Feldsalat  
*Veal patties with potato and corn salad*

€ 19,50

Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Waldpilzsauce, hausgemachten Nudeln  
und buntem Gemüse  
*Pork medallions wrapped in bacon  
on wild mushroom sauce, homemade noodles  
and colorful vegetables*

€ 29,50

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