

# 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.