

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Erdbeer und Rhabarber	€ 7,90
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2023 Weißburgunder "STK"	0,1l	€ 6,20
	Weingut Polz / Südsteiermark DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2022 St. Laurent "Ried Stiftsbreite"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Stift Klosterneuburg/ Niederösterreich	0,2l	€ 12,00

Carpaccio vom Innviertler Milchkalb mit Frühlingskräutersalat und gebackenem weißem Spargel <i>Carpaccio of Innviertel Milk Veal with spring herb salad and crispy fried white asparagus</i>	€ 19,50
--	---------



Gründonnerstags Spinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln <i>Green thursday spinach with fried egg and roast potatoes</i>	€ 18,50
--	---------

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <i>Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon</i>	€ 22,50
---	---------

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Feldsalat und Sauce Remoulade <i>Baked cod fillet with potato and lamb's lettuce salad, served with remoulade sauce</i>	€ 24,00
--	---------

Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter <i>Fresh asparagus served with chive potatoes and sauce hollandaise or butter</i>	€ 26,50
--	---------

wahlweise mit/ optional with:	
gemischten 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", Weingut	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.