

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischem Weinbergpfirsich	€ 8,20
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2022 Gewürztraminer	0,1l	€ 6,50
	Wohlmüt, Steiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2017 St. Laurent "Ried Schafleiten"	0,1l	€ 6,50
	Beck/Burgenland	0,2l	€ 12,00
Rose	2023 "Ortus" (BP)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Humer / Niederösterreich	0,2l	€ 12,50

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry

Creamed chestnut soup with sherry € 10,00

Rindercarpaccio mit gebackenen Steinpilzen, kleinem Salat und Sauce Remoulade

*Beef carpaccio with baked porcini mushrooms,
small salad and sauce remoulade* € 24,00



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

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Schmorgemüse und Kartoffelröstzwiebelpüree

*Braised ox cheeks on
braised vegetables and mashed potatoes with roasted onions* € 33,50

Ofenfrisches Kirchweih Gans`l mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel

*Oven-fresh Kirchweih goose
with potato dumplings, red cabbage and baked apple* € 42,00

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