

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Blutorange und Campari	€ 7,90
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90
Frisch gepresste Granatapfelschorle 0,4l	€ 5,80

Weinempfehlung

Weiß	2023 Weißburgunder "STK"	0,1l	€ 6,20
	Weingut Polz / Südsteiermark DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2021 Cuvée "Solo Rosso" (ME, CS, BF)	0,1l	€ 6,80
	Weingut Pöckl / Burgenland	0,2l	€ 13,50

Carpaccio und Tatar vom Yellow Fin Thunfisch
mit Avocado und mariniertes Kent-Mango

€ 21,00

*Carpaccio and tatar of Yellowfin Tuna
with avocado and marinated Kent mango*



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

€ 19,50

*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon*

Geschmorte Jungbullenschulter
mit Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffel-Röstzwiebelpüree

€ 29,50

Braised shoulder of young bull

with bean and tomato vegetables and potato and fried onion puree

Arktisches Seesaiblingsfilet auf Spargelragout
mit zweierlei Erbsen und Butterkartoffeln

€ 39,50

*Arctic char fillet on asparagus ragout
with two kinds of peas and buttered potatoes*

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