

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Gebackene Strudelblätter m,a 7,50
mit Vanille-Mascarpone-Creme und Beerenragout

Crème Caramel m,a,e 7,50
mit Schlagobers und Orangenkompott

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

UNSER ANGEBOT 38,90

Ihr Individuelles „Drei Gang Menü“

Stellen Sie Vor-, Haupt-, und Nachspeise nach Ihrem
persönlichen Gusto zusammen

ABENDKARTE

15. OKT. BIS 30. OKT.
TÄGLICH AB 17:00 UHR

JAZZ

VIERER JATZ BANDE
HERBST 2018

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe ^{n,f,sl,a,w} 12,80
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Sellerie-Cremesuppe ^{a,m} 6,80
mit Koriandersahne und frittierten Kartoffelwürfel

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

Caesar Salad ^{m,sn,fa} 9,90
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80
mit gegrillten Gambas 14,50

Rote Beete-Carpaccio ^{sn,m} 11,90
mit Orangen-Vinaigrette und Salat von jungem Spinat

Steirischer Backhendlsalat ^{sn,g} 12,90
auf Erdäpfel-Vogersalat, Kernöl

Gebratene Blutwurst ^{sn,g} 13,80
auf Salat von gebratenen Pastinaken, frisch gerissenem Kren

FLAMMKUCHEN DER WOCHE ^{g,m,fa}

mit Trüffelcreme, frischen Champignons und gehobeltem Trüffel 13,80

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Hausgemachte Papardelle (vegetarisch) ^{m,g,e} 13,90
mit frischem Rucola-Mandel-Pesto und kandierten Kirschtomaten

Tiroler Alpenschnitzel ^{m,s} 15,90
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Butterknöpfe

Kabeljaufilet vom Grill ^{g,f,e} 17,50
mit buntem Marktgemüse, Senfsauce und sahnigem Kartoffelpüree

Geschmortes Brandenburger Hirschgulasch ^{m,g} 22,90
mit Serviettenknödel, Rosenkohl und hauseigenem Quittengelee

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein ^{f,e,su,m} 19,90

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Brust oder Keule von der Freilandgans ^{sn,a} 27,50

mit Rotkohl/Grünkohl, Kartoffelklößen, kräftige Maronensauce

VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) ^{su,sn} 23,90
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Steak-Tatar vom US-Black Angus, ^{su,sn} 21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller ^{sn,w,g,es} 23,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

