

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

Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) m,a 7,50
mit Pistaziencreme und Beerensalat

Original Wiener Powidltascherl 8,20
mal in Butterbrösel, mal in Mohn, mit Vanilleeis

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

ABENDKARTE

*13. MÄRZ. BIS 26. MÄRZ
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

ABENDKARTE

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <small>n,f,sl,a,w</small> mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele	12,80
Linsensuppe „Andaluz“ <small>a</small> leicht pikant, mit gebratener Chorizo und Kirschtomaten	7,50

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel	5,80
---	------

VORSPEISEN

Caeser Salad <small>m,sn,fa</small> mit Putenmedaillons vom Grill mit gegrillten Gambas	9,90 12,80 14,50
Blutwurststrudel <small>m,e,g</small> auf buntem Spitzkrautsalat, Senfvinaigrette	10,80
Vogelrilsalat mit geröstetem Bauchspeck <small>sn,g</small> dazu Knoblauchcroutons, Kürbiskerne und Kernöl	10,50
Rosa Lammhüfte vom Grill <small>m,g,su</small> auf fruchtigem Salat von Ratatouillegemüse	13,80

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit großen weißen Bohnen, Panchetta, Grillpaprika und Käse	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

Rote Beete Gnocchis (vegetarisch) <small>m,g,e</small> auf Süßkartoffelsauce, mit Radi und Pinienkernen	13,90
Cordon bleu vom Grill <small>m</small> gefüllt mit Tiroler Schinken und Bergkäse, Pommes frites, Kräuterjus	15,90
Kärntner Tafelspitz <small>a,m</small> mit kräftigem Semmelkren, Röstkartoffeln und Schnittlauchsauce	17,90
Geschmorte Rinderschulter (butterweich) <small>m,a,e</small> in Burgundersauce, mit Walnußspätzle und Rahmrosenkohl	19,80

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <small>f,e,su,m</small> butterweich mit Cole Slaw Ofenkartoffel mit Sour Creme	21,50 4,50
Königsberger Klopse (reines Kalb) <small>e,g</small> in feiner Kapernsauce, Erdäpfel-Selleriepüree, Rote Beete Salat	15,90

VOM GRILL

Rosa Rumpsteak (Argentinien) <small>su,sn</small> mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	23,90
Steak-Tatar vom US-Black Angus, <small>su,sn</small> Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup	21,90
Kronprinz Teller <small>sn,w,g,es</small> Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot	23,90

