

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

27. MÄRZ. BIS 09. APRIL
TÄGLICH AB 17:00 UHR

ABENDKARTE

SUPPEN

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

Bärlauchcremesuppe ^{a,m} 7,50
mit geräuchertem Lachs

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

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

Kleiner Salat mit Wildkräutern ^{sn,} 9,50
mit mariniertem grünem Spargel und Estragon-Vinaigrette

Steirischer Backhendlsalat ^{sn,g} 11,90
auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

Jakobsmuscheln vom Grill ^{m,g,su} 13,80
mit pikantem Avocado-Mango-Tatare, Limetten-Vinaigrette

FLAMMKUCHEN DER WOCHE ^{g,m,fa}

mit gebratenen Hendlstreifen, Babyspinat, Tomatenmarmelade 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

Hausgemachte Bandnudel (vegetarisch) ^{m,g,e} 13,90
mit geschmorter Birne, gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce

Tiroler Alpenschnitzel ^{m,g} 15,90
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Butterspätzle

Lachs-Wirsingroulade ^{a,m} 17,90
auf lauwarmen Reis-Gemüsesalat, Weißweinrahmsauce

Rosa Scheinelende vom Grill ^{m,a,e} 17,50
auf buntem Bratkartoffelsalat, mit Majoranjus

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein ^{f,e,su,m} 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Saftiger Schweinsbraten vom Nacken ^{e,g} 14,90

in Kümmeljus, mit Sauerkraut und Serviettenknödel

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

