

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

Schlesische Mohnpielen m,a,g 7,80
mit Eierlikör, Schlagobers und marinierten Brombeeren

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, nu:Nuß

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

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND
VORBEIKOMMT.
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

ABENDKARTE

*11. MÄRZ BIS 24. MÄRZ
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

ABENDKARTE

SUPPEN

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

Rote Paprikacremesuppe a,m,g 6,80
mit Fetawürfeln und Thymian-Croupons

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 6,80

VORSPEISEN

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

Gegrillter grüner Spargel sn,m 12,80
mit Gruyère überbacken, Chips von italienischem Landschinken

Steirischer Backhendlsalat sn,g,e 12,80
auf Erdäpfel-Vogerlsalat, marinierten Radieschen, Kernöl

Gegrillter Ziegenkäse in Serrano sn 12,90
mit Feldsalat, Apfel-Birnen-Püree

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit geschmortem Spitzkraut, Steakstreifen, Kirschtomaten und Käse 14,50

Portion Trüffel-Kartoffelpüree	6,80	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 VOM HERD

Cremiges Rote Beete-Risotto (vegetarisch) m,n 14,90
mit Rucola-Dill-Petersilien-Gremolata, Ziegenfrischkäse

Cordon bleu vom Grill m,g 15,50
gefüllt mit Bergschinken und Käse, Pommes frites, Kräuterjus

Wiener Fiaker Gulasch g,e,sn 17,50
mit Serviettenknödel, Grillpaprika, Gewürzgurkerl, Spiegelei

Ochsenbrust mit Senfkruste m,a,g,sn 19,80
mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree, Ochsenschwanzjus

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 22,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Hausgemachte Trüffelgnocchis m,g,e 16,50

in cremiger Parmesansauce, mit frisch gehobeltem Wintertrüffel

AUCH LECKER

Steak vom Rinderrücken (argt.) a,sl,m 24,90
mit grüner Pfeffersauce, Bohnengemüse, Kartoffelecken

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

