



Menü klassisch

KRAFTSUPPE vom RIND
grißnockerl / gemüse / schnittlauch

WIENER SCHNITZEL vom tullnerfeld schwein
erdäpfel-vogerlsalat

ALTWIENER APFELSTRUDEL
bourbon vanillesauce / knusprige nüsse / zimt

Preis pro Person EURO 35,50 Aufpreis Kalbsschnitzel EURO 5,00

Menü vegetarisch

BÄRLAUCH-CREME SUPPE
kürbiskerne-crunch

GETRÜFFELTE WIENER EIERNOCKERL
blattsalat / schnittlauch

SAUERRAHM-MOUSSE / mango / himbeere

Preis pro Person EURO 33,50

Menü durchhaus

GABELBISSEN von der BACHFORELLE & SCHARFER SARDINE
grüner apfel / rote rübe / frischer kren / sauerrahm / gurkerl / mayo /
schwarzkümmel

KNUSPRIGER ZANDER – kross gebratenes filet
cremiges weißweinrisotto / geschmorte kirschparadeiser / bärlauch
oder

GLACIERTE KALBSLEBER – zart rosa
durchhaus erdäpfelpüree / geschmorter apfel / demi glace (safterl)

TAGES-DESSERT - fragen Sie das service bitte!

Preis pro Person EURO 46,50

GEBÄCK pro Stück bzw. HAUS BROT EURO 2,00

