

MITTAGSMENÜ 25.-29.November 2024

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50

Montag

Karfiolschaumsuppe 9



Geschmorte Rinderbacken mit Polenta & Gemüse 22
oder

Doradenfilet mit Polenta und Gemüse 22



Topfenknödel mit Zwetschkenröster 9

Dienstag

Saibling und Gurke 12



Rosa Filetspitzen in Pilzrahm mit Spätzle & Kürbis 22
oder

Heilbuttfilet mit Risotto & Kürbis 22



Bratapfel 9

Mittwoch

Zitronengrasschaumsuppe 9



Rosa Rumpsteak mit Rüben und Quinoa 22
oder

Winterkabeljau mit Rüben und Quinoa 22



Honig & Pfirsich 9

Donnerstag

Schafskäse & Rüben 12



Rosa Rehragout mit Rotkraut und Serviettenknödel 22
oder

Lachsfilet mit Talgiolini Gemüse
und Hummerschaum 22



Mandarine & Orange 9

Freitag

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Trüffel 15



Gefüllter Iberico „Schweinsbraten“ mit Paprika und
Schwarzkohl 22

oder

Fischvariation mit Paprika und Schwarzkohl 22



Sorbetvariaton mit Fruchtsucco 9

2- Gang Menü 19,90

3- Gang Menü 24,90

MITTAGSKARTE

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeeren 29

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugel 3

Prickelndes im Glas

Ayala Brut Majeur	14,00
Wieninger Rosé Brut Nature	8,90
Langlois Crémant de Loire Rosé	8,90



Offen(es) für das eine oder andere Glaserl Wein?

Wir bieten weiße Klassiker wie Riesling,
Grüner Veltliner, sowie Sauvignon blanc im Glas
an!

Aber auch Zweigelt, Blaufränkisch, Heideboden,
sowie Nebbiolo schenken wir gerne offen aus!

Welcher Winzer gerade auf der „Wunsch-Wein-
Liste“ steht, erfahren Sie gerne bei unserem
Servicepersonal!

Wir sind gerne dabei behilflich, das „richtige“ Glas
zu finden!

Unsere Gläser werden zum gepflegten Achterl
gefüllt und hoffentlich geleert



Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. Steuer

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN