

MITTAGSMENÜ

7. - 10. Jänner 2025

Dienstag

Kübrisschaumsuppe mit Kernöl & Croutons 6



Rosa Filetspitzen in Pilzrahm mit Spätzle & Sellerie 22
oder

Saibling mit Erdäpfelflan und Sellerie 22



Schokolade & Zwetschke 9

Mittwoch

Carpaccio vom Rind mit Ruccola 15



Getrüffeltes Kalbsrahmschnitzel mit Erdäpfelpüree
und Gemüse 22
oder

Zanderfilet mit Graupenrisotto und Gemüse 22



Topfen & Blätterteig 9

Donnerstag

Parfait von der Ente & Cranberries 12



2erlei vom Lamm mit Polenta und Paprika 22
oder

Fischeintopf „Bouillabaise“ mit eingelgetem
Gemüse und Polenta 22



„Bratapfel“ 9

Freitag

Schaumsuppe von Waldpilzen 9



Zwiebelrostbraten mit Rosmarinerdäpfel & Bohnen 22
oder

Kabeljau-Rostbraten mit Allerlei Karotte & Risotto 22



Germknödel mit Vanille 9

2- Gang Menü 19,90

3- Gang Menü 24,90

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50

MITTAGSKARTE

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeeren 29

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugel 3

Prickelndes im Glas

Ayala Brut Majeur	14,00
Prosecco	€ 6,50
Langlois Crémant de Loire Rosé	8,90



Offene Weißweine

Grüner Veltliner | Weingut Jurtschitsch 2023 |
Langenlois € 6,90

Grüner Veltliner Obere Steilterasse Smaragd |
Weingut Atzberg 2020 | Spitz € 15,00

Riesling Loibner Federspiel | Weingut Knoll |
Unterloiben € 7,50

Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg G STK |
Weingut Erwin Sabathi | Leutschach € 10,00

Gelber Muskateller vom Kalk Südsteiermark DAC |
Weingut Trummer | Obegg € 7,50

Offene Rotweine

Zweigelt | Weingut Stiegelmar 2021
| Gols € 6,90

Blaufränkisch Ruster Umriss |
Weingut Feiler- Artinger 2015 | Rust € 7,50

Cuvee Heideboden | Weingut Stiegelmar 2021
| Gols € 6,90

Merlot Exquisit | Weingut Bayer 2020
| Neckenmarkt € 8,30

Grand Village | Château Grand Village
2021 | Bordeaux € 7,60