

Aperitif ^o

Martini bianco mit Olive und Eis

1 Glas **Fili Prosecco** mit Basilikum-Limettenlimonade

Alkoholfreie Basis zum Genuss

1 Fl. 0,25 lt Heimischer **Birnensaft** vom Obstbauer aus Zweiersdorf NÖ

1 Fl. 0,20 lt. **Pago-Guave-Banane-Ananas**

1 Glas 0,50 lt. Hausgemachte **Basilikum-Limettenlimonade**

Bieriges und Belebendes

1/3 l **Villacher Hausbier** vom Fass ^A

1/8 l **Wiener Gemischter Satz** DAC 2016 Wien, Mayer am Pfarrplatz

1/8 l **St. Laurent** Weingut Umathum, Frauenkirchen Neusiedlersee ^o



15.02.19

TAGESMENÜ:

I. MENÜ :

Käsecremesuppe mit Brotkrusteln ^{LACG}

TIROLER GRÖST`L mit Spiegelei
und gemischter Salat ^{ACGLOM}

II. MENÜ :

Tagessuppe ^{LACG}

Gegrillte **FISCHSTÜCKE** (Zander, Frischlachs, Seehecht)
mit Kräuter, Würfelpotato und Karotten-Zucchini ^{DOG}
Dessert ^{AGCHO}

III. MENÜ :

Tagessuppe ^{LACG}

Hausgemachte **KLETZENNUDEL** 4 Stk. mit Honigbutter und Apfelmus ^{ACG}

Unser Koch empfiehlt Ihnen heute !

9 Gelbe **SAFRAN-FISCHSUPPE** mit Lachsforelle und Ciabatta ^{AGOC}

10 **ZIEGENKÄSE** im Speckmantel auf Vogerl-Radicchiosalat ^{GOM}

11 Gratinierte **LASAGNE** hausgemacht ^{ACOG}

12 **KÄRTNER RITSCHERT** mit Geselchtem und Salzkartoffel ^{AAL}

14 **LAMMKOTELETTE** mit Thymian, Bratkartoffel und Karotten-Speckbohnenröllchen ^{GLO}

15 **RINDSROULADE** in Rahmsauce mit Bandnudel und Preiselbeeren ^{ACGO}

16 **GEKOCHTES** vom KTN. RIND (Tafelspitz) mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel und Krensauc ^{LGAO}

20 **WIENER BACKHUHN** mit Salatschüssel ^{ACOM}

21 **CEVAPCICI** mit Pommes frites und gemischter Salat ^{ACOM}

Trennkost:

22 **HENDLBRUSTSTREIFEN** mit Rohschinken auf Tomaten-Blattsalat ^{GOM}

23 **DINKELLAIBCHEN** mit Jungzwiebel & Feta in der Kürbiskernpanade, Kressejoghurt, gem.Salat ^{ACGLOM}

Eine süße Verführung

118 2 Stk. **KLETZENNUDEL** mit Honigbutter und Apfelmus ^{AGC} Min. Wartezeit 20 Min.