

Alkoholfreie Basis zum Genuss

1 Glas 0,50 lt. Homemade Beerensirup oder Kräutersirup	3,70
1 Fl. 0,33 lt. Almdudler Zuckerfrei	3,60
1 Fl. 0,20 lt. Birnenpago	3,70

Wonderleaf & Tonic Gin alkoholfrei und belebend

4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette	8,10
---	------

Bieriges und Belebendes enthält Sulfite*

1/8 Don Bepo Salzl Seewinkelhof Cuvee von MU, SB, WR	3,90
Frische, strahlend grünlich-gelbe Farbe, fester Kern mit zarter Fruchtsüße und feiner Kräuterwürze	
1/3 l Villacher Hausbier vom Fass ^A	4,20
1 Fl. 0,50 lt. Hirter 1270 bernsteinfarbig, echt malzig	4,60

Italienische Espresso Spezialität

Caffe Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagobers	4,60
--	------



04.10.24

TAGESMENÜ:

I. MENÜ : € 15,20

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons^{ACGL}
Gebackene **TOPFENNOCKERLN** auf
Vanillesauce, Kugel Walnußeis ^{ACGHO}
und Zwetschkenröster

III. MENÜ : € 17,30

Tagessuppe ^{LACG}

KRAUTROULADE mit Speck, Erdäpfelpüree und gemischter Salat ^{ACLGOM}

II. MENÜ : € 24,70

Tagessuppe ^{LACGL}

ZANDERFILET auf Kürbis-Erdäpfelstampf
und Sprossenkohlröschen ^{DOMG}

Dessert ^{ACGH}

Unser Koch empfiehlt Ihnen heute !

SAURES RINDFLEISCH mit Vogerlsalat, Käferbohnen, Kürbiskernöl, Ei, Zwiebel, Schwarzbrot ^{AOML}	€ 14,90
CARPACCIO vom RIND mit eingelegten Eierschwammerln, Rucola, Parmesan dazu Ciabatta ^{AGMOL}	€ 18,90
als Vorspeisenportion	€ 16,90

BACKHENDLSTÜCKE auf Endiviensalat mit Kernöl ^{ACGLOM} € 15,80

Gegrillte CALAMARI mit Blattsalate, Mangoscheiben und Knoblauchjoghurt dazu Ciabatta ^{RAGD} € 18,90

SPAGHETTI mit Knoblauch-Tomatensauce, CALAMARI vom Grill & frischem Basilikum ^{RAGD} € 19,20

Hausgemachte LASAGNE gratiniert ^{ACGL} € 13,90

ZUCCHINI CORDON BLEU gefüllt mit Schinken & Käse dazu Petersilienerdäpfel, Joghurtsc., Blattsalate ^{ACGLO} € 17,40

KÜRBIS RISOTTO mit frischem Grana, Rucola und Kirschtomaten ^{ACGL} € 14,90

KÄSESPÄTZLE mit MÖLLTALER ALMKÄSE und Zwiebelringen ^{ACGL} € 14,90

BRAT'L-BLUTWURSTGRÖST'L mit frischen Kräutern und Sauerkraut ^{ACGL} € 15,30

KÄRNTNER HIRSCHNUDEL 3 Stk. mit Thymianbutter, gerösteten Kürbis, Endiviensalat ^{ACGLOM} € 18,10

Gekochter TAFELSPITZ mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel und Krensaucce ^{ACGL} € 23,90

SCHWEINSBRATEN im Natursaft mit Semmelknödel und Sauerkraut ^{ACGLOM} € 16,90

CORDON FEU vom Schwein gefüllt mit spanisch feuriger Chorizo Wurst, Käse dazu Pommes frites ^{ACG(N)} € 17,90

WIENER BACKHUHN mit Kräutern der Provence, Salatschüssel ^{ACGM} € 15,90

Vegan* Vegan geeignet/Gleichzeitig können auch Spuren von Ei enthalten sein

Vegane Tagliatelle mit Tomatensoße, Rucola, Räuchertofu und Pinienkerne* € 14,30

Räuchertofu-Caprese-Salat mit frischem Basilikum an gemischten Blattsalaten^{OM} € 12,60

Kuchenangebot vom Blech^{ACFGHO}

Himbeer-Schokocremekuchen € 4,50 Gedeckter Apfelkuchen € 4,50

Süßes vom Seitner

2 Stk. KLEZZENUDEL „nach Art des Hauses“ mit Honigbutter und Apfelmus Min. Wartezeit 20 Min. €8,70

KLEINER GENUSS mit köstlichem Mövenpick Vanilleeis, Bananenstücke, Schokosauce, Hippe ^{ACG} €5,40