

Alkoholfreie Basis zum Genuss

1 Glas 0,50 lt. Hausgemachter **Zitronenmelissen-Sirup**

1 Fl. 0,25 lt. Heimischer **Birnensaft** von Heiderer-Mayer

1 Fl. 0,25 lt. **Apfel-Weichsel-Saft** naturtrüb von Mohr-Sederl

Wonderleaf & Tonic Gin alkoholfrei und belebend

4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette

Bieriges und Belebendes enthält Sulfite

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

Gin CARGINTHIA 42 % ehrliche Prozent, Wachholder, Zitrus, Zimt; aus Kärnten

4 cl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Rosmarin, Zitrone

Kalte Kaffeespezialität

Affogato al caffè Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis



TAGESMENÜ:

20.10.20

I. MENÜ :

Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ^{LACG}

SPAGHETTI BOLOGNAISE mit frisch ^{LACGOM}

geriebenem Parmesan und gemischter Salat

II. MENÜ :

Tagessuppe ^{LACG}

HÜHNERFILETSPIESS mit Rosmarin,

Pommes frites und Karotten-Broccoligemüse ^{OLCG}

Dessert ^{ALCG}

III. MENÜ :

Tagessuppe ^{LACG}

MATJESFILET NATUR mit Apfelscheiben, Gurken, Dilljoghurt & Salzkartoffeln, grüner Salat ^{DGOM}

Unser Koch empfiehlt Ihnen heute !

09 KÜRBISCREMESUPPE mit Brotkrusteln ^{AGCO}

11 Gratinierte LASAGNE hausgemacht ^{ACGL}

12 KÄSESPÄTZLE mit Mölltaler Almkäse und gerösteten Zwiebelringen ^{ACGL}

14 SCHWEINSBRATEN im Natursaft mit Semmelknödel ^{ACGL}

20 WIENER BACKHUHN mit Salatschüssel ^{ACOM}

21 CEVAPCICI mit Pommes frites und gemischter Salat ^{CMOA}

Trennkost:

22 NATUR-PUTENSCHNITZERLN auf Vogerl-Radicchiosalat mit Mozzarella ^{MGO}

23 Hausgemachte TOMATEN-MOZZARELLANUDEL mit brauner Butter, Parmesan, gemischter Salat ^{ACGOM}

Eine süße Verführung

118 Hausgemachte KLETZENNUDEL 2 Stk. mit Honigbutter und Apfelmus ^{ACG} Wartezeit 20 Min.