



Abendkarte

Mi - Sa Küche 12.00 bis 20.00

Restaurantschluss 21.00

So Küche 11.30 bis 14.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,4	5,20
Erdinger Urweisse	0,5	5,20
Sauvignon Blanc trocken Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,00

Vorspeisen

Spargelkreamsüppchen mit Mandeln	8,00
Feurige Spianata Calabrese & Parmesan	12,00
Ceviche vom Wolfsbarsch Limette/ Koriander/ Chili/ Spargel/ Baguette	18,00
Getrübelt Kalbs - Carpaccio Spargel/ Parmesan/ Baguette	18,00
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten/ Thunfischmayo/ Kapern Gegrillter Blumenkohl/ Baguette	18,00
Gorgonzola & heißer Honig Baguette	8,00
Kleiner Schrebergartensalat mit gebackenem Ei	10,00

Vegetarisch

Rigatoni ^{spicy} Artischocken/ Spargel/ Chili/ Parmesan	19,00
---	-------

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch Zitronen – Kapernbutter/ Salat/ Kleines Bruschetta Salbei - Gnocchi	27,00
Ungarisches Fischpörkölt Scharfer Fischtopf/ Baguette	22,00

Geflügel

Gebackene Hähnchenbrust auf Steierische Art 21,00
Kürbiskern/ Mango/ Blattsalate

Kalb

Kalbsschnitzel vom Grill 28,00
Serrano Schinken/ Kapern/ Tomate/ Parmesan
Rigatoni

Spargel

Hinterhainer Allerlei 26,00
Schweineschnitzel & Rinderzunge
Petersilienkartoffeln/ Butter

Frischer Spargel 26,00
Kochschinken & Serrano - Schinken
Petersilienkartoffeln/ Butter

Port. hausgemachte Sauce Hollandaise 4,00

Schwein

Hausgemachte Eisbein Sülze 19,00
Remoulade/ Bratkartoffeln

Rind

Tagliata vom Roastbeef 34,00
Rucola/ Tomate/ Parmesan/ Baguette

Dessert

Zimtschnecke & Vanilleeis 8,00

Gorgonzola im Blätterteig & Süßes 8,00

Ziegenkäse - Eis & Quittengelee 9,00

Mangosorbet 6,00

Cassis – Sorbet 6,00

Sauerrahm - Basilikum – Eis 6,00

Tartufo Espresso & Kaffee - Kräuterlikör 9,00

Espresso & Vanilleeis 7,00