



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00
Pálinka Lunczer :	2cl	6,50
Pflaume 46 %		
Aprikose 46 %		

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Cappuccino von der Steckrübe	10,00
Curryschaum	

Würzfleisch von Gans & Ente	12,00
-----------------------------	-------

Geräucherte Entenbrust	14,00
Granberry/ Rapunzel	

Fisch

Ungarisches Fischpörkölt ^{scharf}	23,00
Fischtopf von Wels/ Seelachs/ Lachs	
Paprika/ Nockerln/ Kartoffeln/ Brot	

Gebackenes Karpfenfilet	28,00
Butter/ Petersilienkartoffeln/ Rotkraut	

Vegetarisch

Bergkäse - Spätzle & Salat	20,00
----------------------------	-------

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Geflügel

Französische Flugentenkeule in Honigkruste 26,00
1 Klobß/ Rotkraut

Französische Maishähnchenbrust 26,00
Orangen - Ingwer - Reis/ Mango/ Avocado/ Red Dhofar

Wild

Wildschweinragout 24,00
Pilze/ Spätzle

Rosa gebratener Rehrücken 36,00
Jus/ Wildpflaume/ Preiselbeer - Kroketten/ Pilze

Rind

Rinds – Tatar 20,00
Schwarzbrot

Gespickte Rinderwade in Rotwein 26,00
Semmelknödel/ Buttergemüse

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss 4,90

Limettenparfait 7,00
Orangenfilets/ Crunch

Lauwarmes Schoko - Küchlein 9,00
Cassis/ Vanilleeis

Geeiste Praline vom Bratapfel 8,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück