



# 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 <sup>scharf</sup>	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  
Restaurantchluss 21.00



## Geflügel

Französische Flugentenkeule in Honigkruste 1 Kloß/ Rotkraut	26,00
Französische Maishähnchenbrust Orangen - Ingwer - Reis/ Mango/ Avocado/ Red Dhofar	26,00

## Wild

Wildschweinragout Pilze/ Spätzle	24,00
Rosa gebratener Rehrücken Jus/ Wildpflaume/ Preiselbeer - Kroketten/ Pilze	36,00

## Rind

Rinds – Tatar Schwarzbrot	20,00
Gespickte Rinderwade in Rotwein Semmelknödel/ Buttergemüse	26,00

## Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss	4,90
Limettenparfait Orangenfilets/ Crunch	7,00
Lauwarmes Schoko - Kuchlein Cassis/ Vanilleeis	9,00
Geeiste Praline vom Bratapfel	8,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück