

Tagesempfehlung



Unsere Aperitif-Empfehlung:

Hopf Weißbier 0,1 l € 1,90 oder Stauder Pils 0,1 l € 1,90

Hopf Eisweißbier 0,33 l € 3,50

Rose Champagner Brut Mailly € 15,-

Frühlings - Bellini mit Prosecco aufgegossen € 8,-

Hugo Holundersirup, Limette, Minze mit Prosecco aufgegossen € 8,50

*Vitaldrink – Apfel, Orange, Ananas, Banane, Caju, Minze & Limettesaft
frisch gepresst € 6,50*

Suppen:

Schaumsupperl von der Brunnenkresse

€ 9,50

Italienische Edelfischsuppe mit frischem Gemüse, Safran & Pilzen

€ 19,50

Salate

Gebratene Pilze auf Feldsalat

€ 12,50

Seranoschinken auf Spargelsalat

€ 16,50

Wildlachsfilet gebraten auf asiatischem Gemüsesalat

€ 18,50

Pulpo gebraten auf Tomaten – Brotsalat

€ 20,50

Rinderfiletwürfel & Büffelmozzarella an Frühlings - Blattsalaten

€ 20,50

Riesengarnelen vom Grill an Blattsalaten dazu Sauce Ruille

€ 20,50

Weinempfehlung:

2010 er Scheurebe - trocken

Weingut Stefan Potzinger – Gabersdorf - Südsteiermark
0,2 l 8,50 / 0,75 l 28,-

2009 er Zweigelt Barrique - trocken

Weingut Salzl – Seewinkelhof – Illmitz - Burgenland
0,2 l 10,50 / 0,75 l 36,-

Vorspeisen

Sülzerl vom Tafelspitz mit Röstkartoffeln

€ 12,50

Hausgeräucherter Hirschschinken mit Selleriepüree & Rosmarin -

Honigmarinade

€ 14,50

Gebackene Blutwurst auf Kartoffel - Frühlingslauchsalat

€ 14,50

Verschiedenes vom roten Thunfisch mit Dips

€ 20,50

Zwischengerichte

Gratinierter Ziegenkäse auf gebratenem Gemüse

€ 14,50

Gebeizte Lachsforelle mit Senf – Dill – Vinaigrette & kleinem Rösti

€ 14,50

Gebratene Gänsestopfleber an Rhababerconfit

€ 22,50

Für Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht zum Verkauf:

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 6,50

Hirschrücken 100 gr. € 8,50

Gänseschmalz 200 gr. € 8,50

Kalbsjus 100 ml € 15,-

Weißer Freiburger Stangen Spargel mit Frühlingkartoffeln und :

- verschiedene gekochte Schinken € 20,50
 - Riesengarnelen € 28,50
 - Wiener Schnitzel € 28,50
 - Rinderfilet € 39,50

dazu reichen wir wahlweise:
Butter oder Sauce Hollandaise

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln und kleinem Salat
€ 18,50

Ofenfrische Kalbshaxe mit Kartoffelknödel & Blaukraut
€ 22,50

Lammfiletwürfel rosa gebraten mit Bohnengemüse & gebratener Polenta
€ 26,50

Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste an Steinpilzravioli
€ 30,50

*Filet vom Charolaise Rind mit gebratener Gänsestopfleber an Kartoffelrösti
& Marktgemüse*
€ 34,50

Fischgerichte

Riesengarnelen an Basilikumpesto - Spaghettini
€ 26,50

Wildfang - Steinbuttfilet an Ravioli von weißem Spargel
€ 30,50

*Liebe Gäste wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen,
dass wir nur EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.*
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen, genussvollen
Aufenthalt in unserm Haus!*