

Montag – Freitag 13.09. – 17.09.2021

Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 4,40

Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Apfel-Kürbisspalten
und Ziegenfrischkäse, Nüßlein und Baguette € 11,90

Gemischtes Pilzragout in Kräuterrahm
mit Semmelknödel und Salatschüsserl € 9,00

Zucchini-Pesto-Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen
getrockneten Tomaten, Parmesanflocken und Salatschüsserl € 12,50

Argentinisches Dry-Age Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes, BBQ-Dip und Cole-Slaw-Salat € 18,50

Tortellini „Emiliana“ mit Schinkenstreifen
Erbsen und Champignon in Sahnesauce, Parmesan dazu Salat € 8,90

3 Hausgemachte Zwetschgenknödel in Zimt-Bröselbutter mit Vanillesauce € 5,90

Montag

Zwoa Hackfleischpflanzerl auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln € 8,90
Asiatische Gemüse-Reispfanne mit süßscharfer Sauce, Salatschüssel € 8,80

Dienstag

„Wiener Backhendl“ von der Hühnerbrust mit Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren € 11,00
Kürbis-Kartoffelpfanne mit Zwiebellauch, roter Paprika und scharfer Salami, Salat € 8,90

Mittwoch

Saures Schweinsknöcherl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf € 9,80
Gedünstetes Wallerfilet auf Blattspinat mit Dill-Senfsauce und Butterkartoffeln € 12,00

Donnerstag

Feurige Currywurst „Western Style“ mit Speck, Bohnen
Chiliflocken, BBQ-Sauce und Pommes Frites € 8,00
Leckeres Hühnerfrikasseé mit Spargel, Erbsen, Champignons, Karotten und Reis € 10,00

Freitag

Zucchini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Kräuterschmand, Salatbukett € 8,80
Lammrückenscheiben mit leichter Knoblauchjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin € 14,50