

Unser Mittagsmenü
12. Juni - 15. Juni 2018

Dienstag

Karfiolschaumsuppe

Hendlbrust mit karamellisierten Kraut und Schupfnudeln

Ananasravioli mit Passionsfruchtsauce

Mittwoch

Eingelegte Paradeiser mit Basilikum,

Zucchini und Frischkäseterrine

Seesaibling mit Ofengemüse und Rucolapüree

Gefüllte Brandteigkrapferl mit Vanillecreme

Donnerstag

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Piccata Milanese mit Nudeln und Paradeisersauce

Schokoladenterrine mit Erdbeersalat

Freitag

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

Schwartl Schweinsbraten mit Krautsalat und Semmelknödel

Gebrannte Vanillecreme mit Sauerkirschen

Ofenfrisches Gebäck mit Erdäpfelkas und Butter € 2,50

Menü 3 Gänge € 15,90

Menü 2 Gänge € 11,90

Genießen Sie auch gerne ein Glas von unserem Winzer der Woche.

Zusätzlich gibt es Auszüge aus unserer Abendkarte

Marinierter Puppinger Spargel
Radi/Senf/Räucherforelle/Kräutersalat € 12,50

Kurz gebratenes Rindscarpaccio
Eingelegtes Gemüse/Senf/Rucola € 13,50

Kräftige Rindsuppe mit 2erlei Einlage € 5,50

Brokkolischaumsuppe/Croûtons € 5,50

Seesaibling
Salatherzen/Perlzwiebeln/Dinkel-Muas € 16,50

Zander
Rahmkohlrabi/Junger Spinat/Radieschen € 17,50

Rücken vom Milchkalb
Grüner Spargel/Ochsenmark/Brotknödel € 22,50

Wiener Schnitzel/Erdäpfel/Salat € 17,50

Puppinger Spargel/Braune Butter/Parmesan € 19,50

Sorbetvariation mit Rhabarber € 6,50

Schokotörtchen/Beerenröster/Buchweizen € 10,50