

Unsere Weinempfehlung

€

WELSCHRIESLING 1/8l 4,50 / 0,75l 25,80
„Weingut Elfenhof, Rust“

GRÜNER VELTLINER DAC 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80
„Weingut Forstreiter, Kremstal“

WEISSBURGUNDER 1/8l 5,30 / 0,75l 30,70
„Weingut Heidi Schröck und Söhne, Rust“

SAUVIGNON BLANC 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80
„Weingut Tremmel, Rust“

GEWÜRZTRAMINER 1/8l 4,90 / 0,75l 28,80
VON DER MAISCHE, NATURTRÜB (Orange Wine)
„Weingut Just, Rust“

ROSÉ 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80
„Weingut Gabriel, Rust“

BLAUFRÄNKISCH 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80
„Weingut Kraft, Rust“

ZWEIGELT 1/8l 4,70 / 0,75l 27,80
„Weingut Giefing, Rust“

Tagesspezialitäten

KLEINE PORTION

FRISCH GEGRILLTE GARNELEN und Knoblauchstangerl **15,70**
auf gemischten Blattsalaten mit Sauce American (A,B,C,G,L,O)

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE UND GRÜNER SPARGEL **17,90**
auf gemischten Blattsalaten in Balsamicodressing (A,G,L,O)

SPARGELCREMESUPPE **6,80**
mit Croutons (A,G,L,O)

ILLMITZER SOLOSPARGEL (C,G,L,O) **19,80**
mit Sauce Hollandaise und Petersilkartoffeln

CREMIGE SPARGELRAVIOLI (A,C,G,O,L) **17,90**
mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET **25,50**
mit **SPARGELRISOTTO UND PARMESAN** (C,D,G,L,O)

GEBRATENES SCHWEINSFILET MIT SOLOSPARGEL **25,50**
Sauce Hollandaise und Petersilkartoffeln (C,G,L,O)

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN (A,L,M,O) **23,50**
mit Röstzwiebel, Bratkartoffeln und Essiggurkerl

HERZHAFTES RINDSGULASCH (A,L,C,G,O) **19,80**
mit Semmelknödel

OMA´S TOPFENKNÖDEL (A,C,G,H) **7,80**
in Butter und Brösel dazu Erdbeerragout und Vanilleeis

ERDBEER - RHABARBERSTRUDEL **7,80**
mit Vanillecreme - fraiche und Erdbeereis (A,C,G,O)