

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

Pastinaken Cremesuppe | € 5,20
mit hausgebeiztem Lachstatar

* * *

Entenleber Parfait | € 8,60
mit Zwetschken-Hollunder Chutney
und hausgemachtem Brioche

Tiroler Rohschinken Brett'l
mit Hartwürsten, Essiggemüse
und Hausbrot | € 10,80

* * *

Rindfleisch-Kürbis Gröst'l | € 9,60
mit Spiegelei

gebackene Schweinsleber | € 9,20
mit Erdäpfel-Vogelersalat

karamellierte Krautfleckerl | € 7,20
mit geschrotetem Pfeffer

Steirisches Wurzelfleisch
mit Salzerdäpfel | € 10,80

Zwiebelrostbraten von der Beiried
rosa gebraten | € 18,20
mit Braterdäpfel



Donnerstag, 7. Dezember 2017

MITTAGSMENÜ

wahlweise mit Tagessuppe
oder Tagesdessert

würzige Paprikacremesuppe

* * *

Geselchtes mit Erdäpfelpüree

* * *

Schokokuchen mit Beerenragout

€ 7,90

Hirschragout | € 16,20
mit Semmelknödel

½ Bauernente | € 18,60
mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

Käse Brett'l | € 8,80
der BIO-Hofkäserei Deutschmann

* * *

Maroni-Schokoschnitte | € 4,40

Schomlauer Nockerl | € 5,80
mit Schokosauce und Schlag

Lebkuchen-Grießflammerie | € 5,20
mit karamellisiertem Apfelragout

* * *

KRITZENDORFER WEIN

Jungwein 2017

Der Winzer – Peter Pscheidt

1/8l € 3,20

Cuvée Göttlesbrunn 2015
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Weingut Glatzer, NÖ

1/8l € 4,20

Marillen Punsch | ¼l € 3,80

Glühmost | ¼l € 3,40

Rote Williams Birne

2cl € 3,90