

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

Topinamburcremesuppe | € 4,40

* * *

Toskana Brett'l | € 11,20
Prosciutto, Salami, Grana, Oliven, Kapern
dazu Wurzelbrot

* * *

Lauch-Rahmockerl | € 8,60
mit Bergkäse überbacken

würziges Erdäpfelgulasch | € 7,20

Blunzen-Erdäpfel Gröst'l | € 8,80
mit geriebenem Kren

gebackene Hühnerleber | € 9,80
mit Erdäpfel-Vogelersalat

Erdäpfel-Geselchtes Gröst'l | € 8,20
mit Spiegelei

geschmorte Schweinsbackerl | € 13,20
mit Erdäpfelpüree



Freitag, 12. Jänner 2018

MITTAGSMENÜ

würzige rote Paprikasuppe

* * *

gebratenes Welsfilet
auf Avocado-Bulgur

* * *

Maroni-Beerenschnitte

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

Marillen Punsch | ¼l € 3,80

Glühmost | ¼l € 3,40

Orangen Punsch | ¼l € 3,50

Roter Glühwein | ¼l € 3,50

„Besoffener Kapuziner“ | € 5,80
Nußkoch mit Glühmost

Karamell Cheese Cake | € 4,80
mit Walnüssen

* * *

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

* * *

Glas Winzersekt | 0,1l € 3,80
mit Kritzendorfer Marillennektar

KRITZENDORFER WEIN

Jungwein 2017 - Hauerhof 99

1/8l € 3,20

Sämling 88 (Scheurebe) 2016

Weinhof Florian, Stmk

1/8l € 3,60

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

1/8l € 4,20

Alter Apfel aus dem Holzfass
2cl € 3,80