

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel oder Kaspressknödel

Bärlauchcremesuppe | € 4,60
mit Schwarzbrot Croutons

* * *

Schaffrischkäse mit Bärlauchöl
Paradeiser und Blattsalat | € 7,20

Hühnerleber Parfait | € 7,80
mit Wildpreiselbeeren und Brioche

* * *

Bärlauch-Rahmnockerl | € 8,80
mit Bergkäse überbacken

gebratenes Lachsforellenfilet | € 16,80
auf Spargel-Erdäpfel Gröstl

vom Waldviertler BIO - Weidelamm

gebratene Lammspieße | € 18,20
auf Rosmarin-Erdäpfel

Lammstelze | € 18,20
auf cremiger Polenta
und Mediterranem Gemüse



Montag, 16. April 2018

MITTAGSMENÜ

Zucchini-Knoblauchsuppe

* * *

gebackene Blunzenradeln
auf Erdäpfelsalat

* * *

Tiramisu

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

BIO Zwickl Bier

11,8° Stammwürze, alc. 5,0 % vol
Stiftsbrauerei Schlägl

Fl. 0,5l € 4,20

Zweierlei Sorbet | € 4,80
mit frischen Erdbeeren

karamellisiertes Marillen Parfait
mit Apfelragout | € 5,20

Salzburger Nockerl | € 8,80
mit Preiselbeeren

* * *

KRITZENDORFER WEIN

Riesling 2016

Der Winzer – Peter Pscheidt

1/8l € 3,50

Gemischter Satz 2017

Weingut Josef Fritz

1/8l € 3,40

Alter Rebstock 2016

St. Laurent, Blaufränkisch, Blauer Zweigelt

Weingut Johanneshof Reinisch

1/8l € 4,20

CIDER – Apfel-Birne

Fl. 0,33l € 3,90

HUGO SPRIZZ

mit Italienischem Prosecco

€ 4,70