Wir empfehlen - ein Glaser'l vorweg -

„Rebenspiel Brut“ Grüner Veltliner Sekt 0,1 l 5,10
frisch gepresster **Orangensaft** oder Apfel-Karottensaft 1/8 4,40
Limoncello Sprizz 0,25 6,90 Alpin Sprizz – Limone-Bergkräuterlikör mit Prosecco ¼ l 6,90
Lillet Berry – Lillet, Tonic, frische Beeren ¼ 5,90

Vorspeisen und Suppen

Neu ab Oktober 24

Salatbuffet – frische, köstliche Salate und Dressings, am Buffet im Wintergarten
täglich von 11.00 bis 20:00 Uhr - Preis/Person 8,80

Brokkolicremesuppe 6,80

Beef Tartare vom Bio Rind 18,90
Wachtelei | Brioche

mit besten Empfehlungen

Tafelspitz vom Bio-Rind im Kupferpfand 'l 24,90
Rösterdäpfel | Cremespinat | Wurzelgemüse | Apfelkren | Schnittlauchsauce
mit Suppeneinlage (Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel) +4,00

Luzifers Dream Burger vom Bio-Rind 18,90
Rucola | Zwiebel | Tomaten | Speck | Potato-Wedges | Sour Cream-Dip

Krustenbraten vom Schweinsbrüst'l 18,50
Krautsalat | Semmelknödel | Biersaft'l

Hausgemachte Lasagne „Bolognese“
kleiner Blattsalat 14,50

gegrillte Schweinemedaillons
Spargel | Kroketten | Sauce Hollandaise 19,90

Würzige Pinzgauer Kasnockn 15,90
Blattsalat

Was Süßes zum Schluss…

Hausgemachtes Tiramisu 6,40

Inclusivpreise in Euro – Allergene – bitte fragen Sie nach!