

Unsere Weinempfehlung

2023er Centurio Minor Italien	0,20 ltr	8,50 €
Bianco Puglia ITG- elegant süffig	0,75 ltr.	27,80 €
2020er Cabernet – Alto Mincio IPG	0,20 ltr.	7,90 €
Bertagna – Cavriana- Montova	Flasche 0,75 ltr.	25,80 €

Wir empfehlen Ihnen

Kleine gemischte Vorspeisenvariation- mit feinem Räucherlachs, rosa gebratenem Roastbeef, Geflügelsalat, Mozzarella mit Tomate, gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Kichererbsen-Belugalinsensalat, dazu Baguette ^{11,12,13,a1,c,g,i,j,e,0,a7,2}	18,80 €
Marinierte Feldsalatröschen mit gerösteten Speckkrustel und Weißbrotwürfelchen ^{11,13,2a,8,a1,c,g,i,j,}	14,80 €
Mozzarella auf Wildkräutersalat – fein mariniert- mit frischen Mango- und Avocadostückchen garniert, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j,}	16,80 €
Hausgemachte Gemüsecremesuppe mit Croutons ^{11,a1,c,g,i,j,}	6,80 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce an Pommes frites ^{a2,8,11,a1,c,g,i,j,}	13,80 €
Putenpiccata „Milanese“ auf Tomatenspaghetti an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,0}	20,80 €
Wiener Backhendel – vom Brustfilet- auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren ^{11,12,a1,c,g,i,j,}	19,90 €
¼ Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j, o,}	27,80 €
Rinderlendenschnitte in pikanter Tomaten-Zwiebelsauce dazu Wedges Kartoffel ^{11,a1,c,g,i,j,0,}	27,80 €
Frische Forelle – aus Regelmanbrunn- „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter an Petersilienkartoffeln ^{11,a1,c,g,i,j, e}	23,80 €
Zanderfilet „König Ludwig“ auf hausgemachtem Pfefferrahmkraut dazu Petersilienkartoffeln ^{11,a1,c,g,i,j,0,}	25,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	18,80 €