

Tageskarte

Sommergetränk : spritzige Roseweinschorle 0,5 l mit Zweigelt weiß gepresst 5.90 €

1 Salatteller vom Buffet 4.00 €

Vorspeise:

Bruschetta von der Tomate ^(A) 7.50 €

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen ^(A,C,G) 4.80 €

Kleines Gericht :

1 gebratener Garnelenspieß auf Rieslingrahmsoße mit Tomatenreis und Salat ^(A,G) 11.90 €

Glasfleisch mit Röstkartoffeln 11.90 €

Großer Salat :

Cäsar-Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Weißbrotwürfel ^(A,G) 17.90 €

Ohne Fleisch:

Vegane Tortelline mit veganer Erbsen-Sahnesoße und Salat ^(A) 15.90 €

Kartoffel-Wedges aus eigenem Anbau mit 2erlei Dip und Salat ^(G) 13.90 €

Paprikaschote mit Bulgur-Fetafüllung, Ciabattabrot und Salat ^(A,G) 14.90 €

Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat ^(A,C) 16.90 €

3 Schweinemedallions auf Rahmschwammerlsoße mit Rösti, Spätzle und Salat ^(A,C,G) 19.90 €

Schweinebraten mit Knödel und Salat ^(A,L) 15.90 €

Grillteller (Pute, Schweinerückensteak, Schweinebauch, Würstl) mit Röstkartoffeln und Salat 18.90 €

Paprikaschnitzel mit Pommes frites und Salat ^(G) 15.90 €

Vom Rind :

Rinderroulade mit Nudeln und Salat ^(A,C,G,M) 19.90 €

Vom Kalb :

Saltimbocca (dünnes Kalbsschnitzel) mit Rosmarinkartoffeln, Ciabattabrot und Salat 20.90 €

Vom Fisch:

Saiblingfilet auf Rieslingrahmsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse ^(A,G) 20.90 €

Vom Geflügel:

Putensteak auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat ^(A,G) 19.90 €

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu ^(A,C,G) 6.50 €

Eiskaffee 4.50 €

Bei Allergien lassen Sie sich vom Wirt oder Koch beraten. Allergenkennzeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfid, R Weichtiere, Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 4 Koffein, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel

Wir sagen Danke schön für Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit!

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20 Uhr