

Menü Karte

Rinderkraftbrühe mit Griessnockerl

<i>Menü 1</i>	<i>Tafelspitz in Apfelmeerrettichsosse mit Bratkartoffeln und Rote Beete Salat</i>	<i>€ 20.90</i>
<i>Menü 2</i>	<i>Poulardenbrüstchen in Currysosse mit gebackenen Früchten und Mandelreis</i>	<i>€ 20.80</i>
<i>Menü 3</i>	<i>Lachsforellenfilet mit Kräutersauerrahm dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	<i>€ 23.90</i>

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne



Felchenfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat € 16.50

Getränkeempfehlung

<i>Rossini</i>	<i>Hausgemachtes Erdbeermark mit Prosecco aufgespritzt</i>	<i>€ 4.30</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>€ 4.90</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>¼ ltr. Hagnauer, blanc de noirs — weiss, trocken, fruchtig</i>	<i>€ 4.90</i>
<i>„ Spargelwein “</i>	<i>¼ ltr. Hagnauer — spritzig, fruchtig</i>	<i>€ 5.80</i>

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir bis zu € 1.50