

Aperitiv Empfehlung
„Michi's Herbstzauber“
 Prosecco mit Gewürzsirup und Eis
 0,2 ltr 7,90



Tipp zum Abschluss
 Salted Caramel Likör 2cl 3,80
 oder auf Vanilleeis 4,50

Tageskarte für Donnerstag, den 08.12.22

Mittagstisch (Abend 10,90)

Currywurscht mit feiner Soß und Pommes Frites	8,90
Gebackener Mozzarella an bunten Salaten mit Preiselbeeren	8,90
Buntes Bauerngröstl mit geröstete Knödel, Braten, Zwiebeln und Spiegelei	8,90

Griesnockerl in feiner Rindsboullion mit frischen Schnittlauch 6,90

„Mognratzerl“ drei Aufstriche aus Schnittlauch, Obadzda und Tomatecreme	
dazu frisches Bauernbrot	10,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln	9,90
Tagliatelle mit frischen Lachsfiletwürfel in feiner Dill-Sahnesoße	14,90
Ochsenbrustsalat würzig-sauer mariniert mit Steierischen Kürbiskernöl dazu Bratkartoffeln	11,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig an bunten, knackigen Gärtnersalaten, dazu Baguette	14,90
Kärntner Nudeltascherl mit Steinpilzfüllung, in Nussbutter und frischem Parmesan	14,90
Winterlicher Rinderschmorbraten aus der flachen Schulter in herzhafter Glühweinsoß dazu buntes Marktgemüse und Butterspätzle	17,90
Gegrillte Rindsbrust auf gemischten Gemüsebeet mit Kartoffeln und frischen Kren	13,90
Kalbsrahmbraten zart aus der Schulter auf feiner Soß dazu Kartoffelkroketten und Rosenkohl	18,90
Backhendl goldbraun gebacken, in Kürbis-Pankopanade an Kürbis-Kartoffelsalat	14,90
Dunkelbiergulasch vom Rind, zart geschmort mit Wurzelgemüse und Brezenknödelscheiben	15,50
Spinat Cannelotti auf cremiger Gorgonzolarahmsauce	13,90
Pulled Pork Burger im Brezenbun mit rauchiger Soß und knackigen Kraut dazu Pommes	14,90
Fleischpfanzerl hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat	12,90

Glühweintiramisu im Weckglas! 6,90
Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 9,50