

Rotgipfler 2018
Heinrich Hartl, Thermenregion
⅛ 4,70

Jaros 2018 Viñas del Jaro
Ribera del Duero, Spanien
⅛ 5,00

Mohren Bayrisch dunkel vom Fass
0,3l 4,00 / 0,5l 5,00

Weihnachtsempfehlungen

Lustenauer Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croutons & Speck
9,80

Gegrillte Scampi auf Blattsalat in Joghurt-Dill-Dressing
14,50

Rohschinken mit Honigmelone auf Wildkräutersalat in Feigen-Senf-Dressing
10,50

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Croutons und Kern
6,00

Rosa Schweinefilet an Cognac-Pfeffersauce mit Speckbohnen & Kroketten
22,50

Schweinerückensteak Jägerart mit glacierten Karotten und Spätzle
19,50

Kalbsrücken in Thymiankruste mit mediterranem Gemüse & Safranrisotto
34,00

Filet vom steirischen Rind und gegrillte Riesengarnelen
auf winterlichem Gemüse und Steinpilzrisone
36,00

Zanderfilet an Safranrisotto und Blattspinat
25,50

Gegrilltes Gemüse mit Steinpilzrisone
15,50

Panna Cotta mit Beerenragout
7,20

Schokoladenmousse im Glas
6,90

Apfelkühle mit Vanillesauce
8,60

Gemischter Salat nach Jahreszeit

6,50

Hausgemachte Rindersuppe mit Flädle oder Leberspätzle

5,20

Vom Ländlekalb

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle

18,90

Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel

18,00

Kalbsbraten mit Gemüse und Mandelbällchen

23,50

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nudeln

23,00

Hacklaibchen mit glacierten Erbsen und Spätzle

19,20

Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Kartoffel-Blattsalat

15,50

Filetspieß vom Schwein & Rind mit Pommes frites & Grillgarnitur

22,90

Haus Toast

Rinder- & Schweinefilet auf Knoblauchbrot mit Blattsalat, Teufelssauce & Kräuterbutter

18,90

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder Huhn

mit Pommes Frites 15,50

mit gemischtem Salat 16,90

Halbes Backhuhn mit Kartoffel-Blattsalat

16,90

Cordon Bleu mit Pommes frites

17,90

Geschnitzelte Leber vom Emser Spanferkel

Reis & Speckbohnen

18,50