



Montag 13. September.2021

Menü 1 € 12,90

Hühner-Büffelmozzarella Tomaten-Ragout mit Linguini und Rucola

Strudelvariation mit Vanilleeis und frischen Früchten

Menü 2 € 11,90

Linsen Bohnen-Ragout afrikanischer Art mit Reis

Strudelvariation mit Vanilleeis und frischen Früchten

Achtung Mittagsmenü bis 14.00 !

Menüs werden täglich mit frischem Tageseinkauf gekocht, daher gibt es bei uns keine Wochenmenükarte

Tagesempfehlung

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Kürbiscrumbles

€ 5,90

Italienische Caprese Bowl

Italienischer Büffelmozzarella auf Rucolanest mit frischen Tomaten italienischen Oliven und Weißbrotpanini

€ 15,90

Karamellisierte Ziegenkäse

auf sommerlichen Salat mit Oliven, Tomaten und frischen Früchten

€ 15,90

Gerillte Steakhüfte vom Österreichischem Hochlandrind

(5 Wochen gereift)

Mit Kartoffel-Wedges und Grillgemüse dazu zweierlei Saucen

€ 27,90

Wildedelragout vom heimischen Hochlandreh(Gmundnerberg) mit feinem Rotkraut, Pilzen und grünem Serviettenknödel

€ 21,90

Weinempfehlungen

Weißweine:

Muskateller 1/8 l €4,90

Grüner Veltliner vom Heideboden 1/8 l € 4,20

Chardonnay Grassl 1/8 l € 5,20

Rotweine:

Cuvee (Heinrich) 1/8l € 5,20

Zweigelt vom Heideboden 1/8 l € 4,30

Rotkäppchen mit Alkohol 5,20 €

Hausgemachte Eistecocktails

€ 4,90

Exotic, Kokos Minze, Erdbeer Grüntee, Rosen Eistee, Ingwer Lemon

Neu: Long Drink: Motif

Very Berry Erdbeere

€ 5,20

Very Classico

€ 5,20

Rotkäppchen Classico

€ 5,20