



Mittwoch 14. Oktober 2020

Menü 1 € 10,50

Erbsenschaumsüppchen

Karreesteak mit Büffelmozzarella und Pfefferoni überbacken dazu Erbsenpüree und Butterreis

Menü 2 € 10,50

Erbsenschaumsüppchen

Gemüse-Pfanne mit Rieslingrahmsauce dazu Büffelmozzarella und Butterreis

Donnerstag 15. Oktober 2020

Menü 1 € 10,50

Gemüsegrießnockerl in klarer Kürbissuppe mit Gemüse

Faschierte Butterlaibchen vom Rind mit Kartoffelpüree dazu Paprika-Letscho

Menü 2 € 10,50

Gemüsegrießnockerl in klarer Kürbissuppe mit Gemüse

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Achtung Mittagsmenü bis 14:00 !!!

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

Tagesempfehlung

Traunsee Räucherfischmousse € 8,90

mit Kren, kleinem Salat und Toastbrot

Geschmorter Reh-Edel-Braten € 17,90

*Mit hausgemachten Schupfnudeln und Steiner's Topping (Feigen, Maroni, Pfirsich) dazu
herbstliches Butter-Gemüse*

Feines Rindergulasch € 14,90

Mit hausgemachten Serviettenknödel, Spiegelei und Gurkerl

Herbstgeflüster vegetarisch € 15,90

*sautierten Hokaido Kürbis, Zwiebel, gegrillten Gmundner Austernpilze und Erbsenpüree
auf Kartoffelrösti*

Weißweine:

Muskateller Aigner 1/8 l € 4,90

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

Rotweine:

Joiser Reben 1/8 l € 5,50

Cuvee (Heinrich) 1/8 l € 5,20

Zweigelt vom Heideboden 1/8 l € 4,30

Neuer Cocktail: Rotkäppchen leicht Alkoholisch 5,20

Hausgemachte Eistee Cocktails € 4,90

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