

Tagesempfehlung

Schweinefiletmedaillons in Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Semmelknödel **16,90 €**

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und Schnittlauch **6,90 €**

Linsensuppe mit Röstzwiebeln **6,90 €**

Salate & Vorspeisen

Gemischter Salatteller in Kräuter-Vinaigrette mit Bruschetta, rosa gebratenem Thunfischsteak und Jumbo-Oliven **15,90 €**

Avocado gefüllt mit Ziegenkäse in Haselnusskruste gegrillt auf Rucolasalat in Kürbiskernöl **13,90 €**

Gemischter Salatteller in Balsamicodressing mit Röstitaler, rosa gebratenem Entenbrust und frischen Erdbeeren **16,90 €**

Nudeln

Hausgemachte Kürbis-Ravioli in Trüffelrahmsauce mit Putenbruststreifen und frischem Parmesan **16,90 €**

Frische Gnocchi Tri Colore in Kräuterpesto mit Lachsfilet, Crevetten und Radicchio-Julienne **16,90 €**

Vegetarisch

"Fried Mee" gebratenen Thai Noodle mit frischem Gemüse, und Frühlingsröllchen in Soja-Sweetchilisauce **13,90 €**

Fusilli Quattro Formaggi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkerne **12,90 €**

Fisch & Fleisch

Frisches Lachsfilet vom Grill auf Hummersauce mit Basmatireis und Brokkoli **18,90 €**

Lammkotelett in Haselnuß-Kruste mit Safran-Couscous und angeschwenkten Zucchini

19,90 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat **20,90 €**

Dessert

Apfelkücherln mit Zimt-Zucker und Vanilleeis **7,90 €**

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten **7,90 €**

Karamellisierter Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus **8,90 €**

Drinks der Woche

Lillet Wild Berry mit frischen Erdbeeren und Minze **6,90 €**

Limoncello Spritz mit Minze, Limetten und Prosecco **6,90 €**