

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Beef Tartare klassisch (A, C, D, G, M, O) | 13,90 |
| Kapern – Toastbrot | |
| Buratta mit Kürbiskernpesto (M, O) | 12,90 |
| Verhackertes von der Räucherforelle (E, F, G, M) | 12,90 |

SUPPEN

| | |
|--------------------------------------|------|
| Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L) | 4,10 |
| Kürbiscremesuppe (G, L) | 4,50 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Schnitzerl mit Kartoffel-Vogerlsalat (A, C, G, L, M, O) vom Schweinslungenbraten | 14,90 |
| Osso Bucco mit Kartoffelpüree Gremolata und eingelegten roten Zwiebeln (A, L, G, M, O) Kräftiges Safterl – Essigzwieberl | 20,50 |
| Krautfleckerl mit Blattsalat (E, F, O, P, C) Karamellisiertes Weißkraut – Grüner Salat | 12,90 |
| Gulasch mit Serviettenknödel (A, E, F, O) Klassisch – Essiggurke | 15,90 |
| Kürbisrisotto mit Blattsalat (E, F, G, L, O) Parmesan | 14,90 |

DESSERT

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Mohnnudeln (A, C, G) | 6,50 |
| Palatschinken 1stk/2Stk (C, G, H) | 2,90/5,80 |
| Maronitiramisu (A, C, G) | 5,90 |

Alle Preise sind ausgewiesen in Euro inklusive Mehrwertsteuer sowie aller Abgaben.

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch – außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfit
P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische