

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse

Topinamburcremesuppe | € 4,40
mit Kresse

* * *

Bündnerfleisch vom Zottelvieh
Lungauer BIO-Hochlandrind
fein garniert, dazu Hausbrot | € 10,20

Wurzelspeck-Eierspeise | € 6,80
auf getoastetem Schwarzbrot

* * *

Lauchrahmnockerl | € 8,60
mit Bergkäse überbacken

cremiges Rote Rüben Risotto
mit Kren | € 8,20

Feuerfleck | € 9,80
mit Blattspinat, Paradeiser & Camembert

ausgelöstes Backhuhn | € 12,80
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

gekochtes Schulterscherzel | € 16,20
mit Semmelkren und Salzerdäpfel



Montag, 12. März 2018

MITTAGSMENÜ

Grießnockerlsuppe

* * *

ofenfrischer Kümmelbraten
mit Sauerkraut und Serviettenknödel

* * *

Bananenmousse

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

Glas Winzersekt | 0,1l € 3,80
mit Kritzendorfer Marillennektar

* * *

Käse Brett'l | € 8,80
der BIO-Hofkäserei Deutschmann

Bananencremeschnitte | € 4,20

Topfenknödel in Nusskruste | € 6,80
auf Marillencreme

* * *

KRITZENDORFER WEIN

Burgunder Cuvée weiß 2016
DER WINZER – Peter Pscheidt

1/8l € 3,30

Blaufränkisch 2013
Weingut Fischbach, Bgld

1/8l € 3,40

Cuvée ESTORAS 2015
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut Esterhazy, Bgld

1/8l € 4,20

FASTENBIER

Stiftsbrauerei Schlägl, OÖ

Fl. 0,33l € 3,20

Alter Apfel aus dem Holzfass

2cl € 3,80