

kräftige Rindsuppe | € 4,20
mit Fleischstrudel

Gazpacho | € 5,20
geeiste Spanische Gemüsesuppe

* * *

Kernöl Eierspeise | € 5,80
auf getoastetem Hausbrot

Schafkäse im Speckmantel gebraten
auf Blattsalat | € 8,60

cremige Bandnudeln | € 8,20
mit Blattspinat und Grana Käse

gebackene Zucchini | € 8,80
mit Knoblauchdip und Salatgarnitur

gebratenes Lachsforellenfilet
auf Avocado-Erdäpfelgröst'l | € 17,80

gegrillte Rinderfilet Scheiben
auf Blattsalat und Paradeiser | € 17,80

Kalbs Wiener Schnitzel
mit Erdäpfel-Vogerlsalat | € 18,20

Grill Spieß vom Schweinslungenbraten
mit Braterdäpfel und Dip



Mittwoch, 12. Juni 2019

MITTAGSMENÜ

Nudelsuppe

* * *

gebackenes Surschnitzel
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

* * *

Topfenbällchen mit Himbeersauce

2-gängiges Menü € 8,20

3-gängiges Menü € 10,20

Eis-Kaffee | € 4,80

Dreierlei Sorbet | € 5,80
mit frischen Erdbeeren

Tiramisu | € 4,80

hausgemachtes Rhabarbersoda
mit Erdbeeren | 0,5l € 4,20

Hugo - Prosecco SPRIZZ
mit Gartenminze | 0,25l € 4,90

* * *

KRITZENDORFER WEIN

Sauvignon blanc – Sophie 2018
Hauerhof 99
1/8l € 3,40

Rosé vom Blaufränkisch 2017
BIO-Weinbau Ubl-Doschek
1/8l € 3,60

Cuvée Göttlesbrunn 2016
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent
Weingut Glatzer, NÖ
1/8l € 4,80

Naturtrübes BIO Zwickl
Schremser Brauerei, NÖ
Fl. 0,5l € 4,50

CIDER– Apfel-Birne
Fl. 0,33l € 3,90