„ALL TIME" CLASSICS

- Knödel-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen und Salatbouquet
- Carpaccio vom Rind auf Parmesan und Rauke
- Hausgemachte Pasta mit:
  Tomatensauce
  Wildragout
  Bolognese
  Pesto
- Paillard vom Rind auf Rauke, Parmesan und Country-Kartoffeln
- Schöpsenbraten von unserem Lamm mit Tagesbeilagen
- Schnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat
- Kartoffel-Quinoa-Taler auf Kräutersalat und Sauerrahm

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei euch Allergien oder Unverträglichkeit auslösen, sagt uns einfach Bescheid.

STARTERS

- Bunte Salate und Gemüse
- Paprikacremesuppe
- Parmesanterrine mit karamellisiertem Apfel und Walnüssen
- Thunfisch-Tartar mit Knoblauch-Tramezzino und eingelegtem Zwiebel
- Rote Bete Risotto mit Frischkäse und Schüttelbrot-Crunch

Light Menu Chef's Choice Buffet

MAIN COURSES

- Gulasch vom heimischen Rind mit Kartoffelpüree und Speckbohnen-Bündel
- Lachsforellen-Filet vom Grill mit Kartoffelpüree und glasierter Rote Bete
- Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Avocado und Blattsalaten

DESSERTS

- Bananen-Milchshake
- Schokotörtchen mit zweierlei Mango

OUR RECOMMENDATION:

White
Grüner Veltliner 2021
Manni Nössing
Euro 29,00

Red
Cabernet Ris. Campaner 2020
Kellerei Kaltern
Euro 33,00