

DIE SPEZIALITÄTEN DES TAGES

<i>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</i>	6,90
<i>Eingemachte Ganslsuppe mit Bröselknödel</i>	6,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit Himbeeressig, Feige</i>	12,90
<i>Szegediner Krautfleisch mit Semmelknödel</i>	14,90
<i>Gebratene Blunzenradln mit lauwarmen Speckkrautsalat und Petersilerdäpfel</i>	12,90
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Dillrahmfisolen oder Semmelkren</i>	15,90
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli geschwenkt in Paradeis-Pinienpesto, Parmesan</i>	11,90
<i>Gebackene Gartenzucchini mit Erdäpfelpüree und grünem Salat</i>	11,90
<i>Frische Steinpilze geschwenkt in Olivenöl, frisches Basilikum, ein Hauch Knoblauch, hausgemachte Tagliatelle, Parmesan</i>	19,90
<i>Geröstete Eierschwammerl mit Speck, Jungzwiebel, Ei und Heurige</i>	17,90
<i>Pikantes Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel</i>	17,90
<i>Gebackenes Surschnitzerl mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	16,90
<i>Saltimbocca vom Kühnerbrüstchen mit Salbei und Rohschinken in Weißweinsauce mit Eierschwammerl, dazu Gnocchi und Gemüse</i>	22,90
<i>Frisches Zanderfilet mediterraner Art mit Kräuter und Olivenöl gebraten, dazu hausgemachte Nudeln mit Kapern-Paradeisragout</i>	25,90