

Tageskarte

MENÜ:

Grießnockerlsuppe

**Wiener Schnitzel vom Schwein
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
mit Petersilienkartoffeln oder mit Pommes frites,
dazu einen gemischten Beilagensalat mit Kräuterdressing**

Joghurt-Himbeerbecher

Hausgemachtes Naturjoghurt, Himbeerragout und Sorbet

€ 23,00

WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE:

Grießnockerlsuppe

€ 3,40

Hausgemachte Schweinshaxerlsulze

mit Zwiebeln, Apfelessig und Öl, dazu Bratkartoffeln

€ 9,20

Tiroler Rahmrostbraten

**250 g »Rib Eye«, aus der Hochrippe geschnitten, von der österreichischen Kalbin,
in Rahmsauce mit Zwiebeln, Tiroler Speck und Rotwein, dazu Eierspatzl**

€ 19,80

Wildgerichte

(aus eigener Jagd und der Söller Jägerschaft)

Hubertusschnitzel

Rehschnitzel in knuspriger Nusskruste gebacken

an Kartoffelsalat und Blattsalaten mit steirischem Kürbiskernöl, dazu Preiselbeeren

€ 17,50

Hirschragout

Ragout vom heimischen Hirsch in kräftiger Wildsauce

mit Preiselbeeren, dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel

€ 17,90

ZUM DESSERT:

Zartbitter-Schokoladentarte & weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

€ 6,50

WEINEMPFEHLUNG:

2018er Grauburgunder

Weingut Lentsch, Donnerskirchen

Flasche 0,75 l: € 21,00 · ½ l € 3,70

2017er Zweigelt reserve

Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland

Flasche 0,75 l: € 29,00 · ½ l € 5,00

Stand: Mittwoch, 1. Juli 2020 · Irrtümer und Änderungen vorbehalten · **Ruhetag: jeweils Dienstags**

Hinweis für Allergiker: Unsere Karten im Restaurant sind laut Lebensmittelinformations-Verordnung gekennzeichnet.