

Lust auf Fondue?

Ab sofort auf
Vorbereitung möglich!
Ab 2 Personen/Nur Abends
Fleisch- oder Käsefondue



TAGESKARTE

Montag, 12. Februar 2018

Frischer
Pfefferminz-
Limetten-Tee
mit braunem Zucker
2,90 €



Vorspeisen:

Matjestatar und geräuchertes Makrelenstückel
mit kleinem, hausgemachtem Kartoffelrösti 8,50 €

Ismaninger Sauerkraut-Schwarzwurst-Strudel
mit Portweinglace und kleinem Vogerlsalatbouquet 8,10 €

Suppen:

Kräftige Rinderbrühe mit Grieß- und Brättnockerl 3,80 €

Aufgeschäumte Kohlrabicremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet 4,50 €



Gebackene Milzwurst mit Remouladensoße und
hausgemachtem Kartoffelsalat

7,90 €

Kalbsgulasch

in kräftiger Rahmsoße mit Brezen-Serviettenknödel und kleinem Salat 13,50 €

Kalbs-Hüftsteak´s

mit getrüffeltem, violetten Bratkartoffeln und Kürbisgemüse 15,90 €

Jungschweinfiletspitzen

in Cognac-Pfeffer-Soße mit Gemüsezwiebeln und langen Nudeln 17,50 €

Ragout fin vom der Kalbsherz

mit Portwein, Wurzelgemüse und Schnittlauch-Kartoffel-Stampf 14,10 €

Rinderfiletsteak vom Grill (ca. 230g) mit Kräuterbutter,
gebräuntem Kartoffelgratin und Schnippelbohnenngemüse

24,90 €

Ofen-Fetakäse an großem Salat mit Joghurtdressing und Sesambrot

10,90 €

dazu empfehlen wir:

2015er Cabernet Sauvignon blanc de noir, halbtrocken, Nikolaus Thul, Thörnich, Mosel 0,2l 6,50 €

Lachsforelle vom Grill

auf Zitronen-Lauch-Risotto und Dörrtomatenpesto

16,90 €

Vegetarisch: Kräuterpfannkuchen

mit Mediteranem Gemüse und Gorgonzola gefüllt dazu Tomatensugo 11,50 €

dazu empfehlen wir: 2016er Rosé vom Dornfelder, feinherb, Nikolaus Thul, Thörnich, Mosel 0,2l 5,20 €



Dunkles Schokoladenmousse mit Physaliskompott und Minze 4,90 €

Variation von Topfenstrudel und Tonkabohnen-Mascarpone-Creme

6,50 €