

MITTAGSKARTE | 19.02 – 22.02

DIENSTAG

Paprika-Hendl mit Polenta und Spinat € 12,80

MITTWOCH

Geselchtes mit Erdäpfelpüree, Kren und Jungzwieblen € 12,50

DONNERSTAG

Schweinebauch mit Serviettenknödeln und Sauerkraut € 12,80

FREITAG

Gebackener Zander mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 13,80

MENÜPREIS INKL. SUPPE ODER SALAT

Gedeck € 3,00

SPEISEKARTE

KALTES

Eingelegte Gusentaler Goldforelle - Buttermilch - Passionsfrucht/Miso - Rettich	€ 13,80
Kalbszunge - Karfiol - Kren - Apfel - Rieslingschaum	€ 13,80
Grünzeug #	€ 4,00

SUPPE

Rote Rüben Consomé - Erdäpfeldumplings - Jungzwiebel	€ 6,80
--	--------

WARME VORSPEISEN

Senfkohl - Bio Ei - Anchovis - Frischkäse - Mühlviertler Kernöl	€ 12,50
Glasiertes Kalbsbries - Pinienkerne - Petersilie/Spinat - Champignons	€ 14,50

HAUPTSPEISEN

Cult Beef - Radicchio Treviso - Polenta - geschmorte Zwiebel - Gewürznelken	€ 32,00
Traberger Junglamm - Schulter - Rotkraut - geräucherte Aubergine - Gremolata	€ 30,50
Lachsforelle - Gerstl - Estragon - Selchfleischsud	€ 23,50
Zander - Lardo - Weißkraut - Portweinbutter	€ 24,50

DESSERT

Mohnbirne - gebrannte Schokolade - gebackener Bauerntopfen	€ 9,00
„Rumfassl“ - Schokocookie - Rumrosinen - Milchsud	€ 9,00
Ausgewählte Käseleckereien, mit allem was dazu gehört	€ 12,00