

## SUPPEN VORSPEISEN SALATE

KUVERT (A, G) Gebäck/ Butter/ diverse Aufstriche	Euro 3,00
KLARE RINDSUPPE (A,C,L) Tageseinlage	Euro 4,00
CREMESUPPE NACH SAISON (A,G,L)	Euro 4,70
CARPACCIO VOM RINDERFILET (G,O) Ruccola / Grana	Euro 11,90
ENTENLEBERPRALINE (G,O) Blaubeeren	Euro 11,50
MARINIRTER SCHAFKÄSE (G,O) Zwiebelmarmelade	Euro 9,00

## SALATE, VEGETARISCHES & FISCH

BUNTER BLATTSALAT (A,C,G,O) Bunter Blattsalat / Tomaten / Paprika / Sprossen / Kerne / Croutons / helles Balsamico-Dressing	Euro 8,90
- MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 Stück) (B,O) Balsamico Dressing	Euro 17,50
- MIT HÜHNERFILETSPITZEN IN KERNDLKRUSTE (A,C,G,O) Balsamico Dressing	Euro 15,90
GEMISCHTER SALATTELLER	Euro 4,50
PANNONISCHE FRÜHLINGSROLLE (A,C,F,G,L,O) Blattsalat / Süß-Saurer Paprikadip	Euro 11,50
GEBRATENES ZANDERFILET (A,D,G,O) Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Safransauce	Euro 21,00
WELSFLETSTÜCKE GEBACKEN (A,C,G,M,O) Petersilkartoffel / Sauce Tartare	Euro 19,00

## KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G) Euro 20,50  
 VON DER KARREEROSE (A,C,G) Euro  
 12,50

Petersilienkartoffel / Preiselbeeren / Zitrone

GESCHMORTER TAFELSPITZ (A,C,G,L,O) Euro  
 15,50

Wurzelgemüse / Seewinkler Nudeln

RINDERFILETSTEAK (A,G,L,O) Euro 35,00

Zartes Gemüse der Saison / Steak-Fries / Rotweinsauce

CHEESEBURGER MIT STEAK FRIES (A,C,G,O) Euro 15,50

Brioche Bun / Speck / Cheddar / Tomate / karamalisierte Zwiebel / Ruccola /  
 Tausend Island Sauce

IN HONIG UND ROSMARIN GLACIERTES HÜHNERBRÜSTCHEN (A,C,G) Euro 16,50

Buntes Karottengemüse / Kartoffelbaumkuchen

SCHWEINEFILET (A,C,G,L) Euro 19,00

Gartenkräuter / Ratatouillegemüse / Trüffelkartoffelstrudel

GLACIERTE KALBSLEBER (A,G,L,O) Euro 18,50

Röstzwiebel / Karottenpüree

## DESSERTS & KÄSE

SCHOKOLADENTARTE (A,C,G,O) Euro 8,50

Eingekochte Himbeeren

CREME CAMEL (C,G) Euro 9,50

mit Tonkabohnen

HASELNUSSPUDDING (C,G,H) Euro 8,50

Mangopüree

KÄSETELLER (A,G,O) Euro 11,50

Auswahl von Käsespezialitäten / hausgemachte Gelees /  
 frisches Gebäck

### ALLERGENINFORMATION

A Gluten      B Krebs      C Eier      D Fisch      E Erdnuss      F Soja  
 G Milch      H Schalenfrüchte      L Sellerie/M Senf      N Sesam      O Sulfit

### ALLERGY INFORMATION

A grains containing gluten      B crustaceans      C egg      D fish      E peanuts  
 F soy      G milk or lactose      H edible nuts      L celery      M mustard  
 N sesame      O sulphite      P lupines      R molluscs