



Tagesempfehlung

Lauch-Kartoffelcremesuppe <i>Leek-potato cream soup</i>	€ 6,90
Spargelcremesuppe Räucherlachsstreifen <i>Cream of asparagus soup smoked salmon strips</i>	€ 9,50
Hausgemachte Kalbssulze VSP HG Paprikavinaigrette Bratkartoffeln <i>Homemade veal aspic paprika vinaigrette pan-fried potatoes (starter main course)</i>	€ 12,90 € 18,50
Steirischer Rindfleischsalat Käferbohnen Gebäck VSP HG <i>Styrian beef salad pumpkin seed oil bean salad bread roll (starter main course)</i>	€ 12,90 € 19,40
Vitello Tonnato VSP HG Kalbsfleisch Thunfischsauce geröstetes Weißbrot <i>Vittelo Tonnato Starter Main Course</i> <i>Veal meat Tuna sauce roasted white bread</i>	€ 16,90 € 22,90
Gebackener Bergkäse Blattsalatnest Preiselbeeren Sauce Tartare <i>Baked mountain cheese leaf salad nest lingonberries tartar sauce</i>	€ 21,50
Ceaser Salad gebratene Hühnerbrust Ei Cherrytomaten geröstete Weißbrotwürfel <i>Caesar salad grilled chicken breast egg cherry tomatoes toasted white bread croutons</i>	€ 22,80
Weißer Spargel heurige Kartoffel Schinken Sauce Hollandaise <i>White asparagus new potatoes ham hollandaise sauce</i>	€ 25,90
Züricher Rahmggeschnetzeltes vom Kalb Kartoffelrösti <i>Zürich-style sliced veal in cream sauce potato rösti</i>	€ 27,00
Gegrilltes Kalbskotlett Pfefferrahmsauce weißer Spargel heurige Kartoffel <i>Grilled veal chop pepper cream sauce white asparagus potatoes</i>	€ 39,00
Rumpsteak Kräuterbutter Folienkartoffel Sauerrahmsauce gegrillte Tomaten Speckstreifen <i>Rump steak herb butter baked potato sour cream sauce grilled tomatoes bacon strips</i>	€ 43,00

Dessert

1 Kugel Vanilleeis Orangen-Karamellsauce <i>1 scoop of vanilla ice cream orange-caramel sauce</i>	€ 5,90
Affogato al caffè Espresso 1 Kugel Vanilleeis <i>Affogato al caffè Espresso 1 scoop of vanilla ice cream</i>	€ 5,90
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce <i>home made apple strudel vanilla sauce</i>	€ 8,50