



wochenkarte

(21.11.2017 – 26.11.2017)

maronencremesuppe

mit thymianpilzen & gebäck/ 5,90



salatteller

mit camembert in der kürbispanade & preiselbeeren/ 8,90



herrentoast

schweinelendchen auf toast mit pilzrahmsauce & käse überbacken/ 9,20



rotbarschfilet

gebacken, mit kartoffelpüree & wirsinggemüse/ 9,80



münchener schnitzel

in meerrettich- senf marinade dazu speckbohnen & rosmarin kartoffeln
/ 10,60



basilikum risotto

mit pinienkernen & garnelen/ 11,90

*wahlweise mit **maronencremesuppe**, **kleinem salat** oder
obstsalat

*(angebot gilt nur im lokal. dienstag – samstag 11:30 bis 14:30.
nicht an sonn- und feiertagen)



weinempfehlung

rosé

2015 zweigelt rosé – sand 1, zöhrer
lössterrassen / kremser sandgrube / österreich

0,1l / 2,80

0,75l / 19,00

rot

2014 château lafitte

mme. mengin / bordeaux / frankreich

0,1l / 3,80

0,75l / 26,00

sollte ein jahrgang leer gesoffen sein, behalten wir uns vor, einen folgejahrgang auszuschenken.



cocktail of the month

classic daquiri

(rum, limette, zucker)

6,500