

Tagesgerichte

Frisch gepresster Apfel- Karottensaft mit Ingweröl			4,00
Hausgemachte Limo:			
Waldmeister-Melisse, Holunderblüten, Bio Kräuter-Rosenblüten, Rhabarber	¼	2,70	½ 4,50
Hausgemachte Wildkirsch Limonade	¼	2,90	½ 4,70
Prosecco mit hausgemachtem Wildkirsch- Himbeer Mark			4,30
Löw-seccospritz (Hausgem. Löwenzahnblütensirup, Prosecco, Soda)			5,80
Tannenwipfel- Gin Spritz			5,20
Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze			4,10
Bierros (leichter Bieraperitif mit hausgemachtem Rosenblütensirup)			3,80
Unsere Weinempfehlung, auch Glasweise			
Weiß: Gelber Muskateller Göttweiger Berg Weingut Josef Edlinger Kremstal	1/8	4,20	Fl 23,20
Rot: Merlot Weingut Hannes Reeh Neusiedlersee	1/8	4,30	Fl 23,60
Hausgemachtes Leberwurstbrot mit rotem Zwiebel Chutney			6,20
Entensülzchen mit Linsensalat, Kernöl und Bauernbrot			11,00
Bunter Blattsalat mit Backhendlstreifen			12,80
Bunter Blattsalat mit Avocadostreifen, gebratenen Garnelen und Lachsforellenfilet			15,80
<i>Karottencremesuppe mit frischem Ingwer und Garnelen</i>			
			8,60
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl</i>			
			6,00
Gorgonzola- Polenta Gratin mit Endiviensalat			12,80
Penne in Tomaten- Kräutersauce mit Granakäse und Basilikum			9,80
Mit Lauch gefülltes Putenschnitzel in Schwammerlsauce mit Röstkartoffeln			19,60
Kalbsrollbraten in Rahmsauce mit Butterspätzle			17,40
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln			20,80
<i>Variation vom hausgemachtem Eis:</i>			
<i>Birne (Gute Luise), gesalzener Karamell und Dirndl (Kornelkirsche)</i>			7,50
<i>Hausgemachtes Topfeneis mit eingelegten Erdbeeren, Kokosstreusel und Orangenöl</i>			7,50