

Tagesgerichte

Frisch gepresster Apfel- Karottensaft mit Ingweröl			4,20
Hausgemachte Limo:			
Waldmeister-Melisse, Holunderblüten, Bio Kräuter-Rosenblüten,	¼	2,80	½ 4,70
Prosecco mit hausgemachtem Wildkirsch- Dirndl Mark			4,50
Löw-seccospritz (Hausgem. Löwenzahnblütensirup, Prosecco, Soda)			5,80
Tannenwipfel- Gin Spritz			5,40
Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze			4,20
Bierros (leichter Bieraperitif mit hausgemachtem Rosenblütensirup)			4,00
Hagstein Mule Longdrink im Kupferbecher serviert (Hausgemachtes Limettensirup, frischer Ingwer, Limetten, Wodka, Soda und Minze).			8,80
Unsere Weinempfehlung, auch Glasweise			
Weiß: Gelber Muskateller Göttweiger Berg Weingut Josef Edlinger Kremstal	1/8	4,40	Fl 24,40
Rot: Merlot Weingut Hannes Haiden Neusiedlersee	1/8	4,50	Fl 25,00
Hausgemachtes Leberwurstbrot mit rotem Zwiebel Chutney			6,50
Entensülzchen mit Linsensalat, Kernöl und Bauernbrot			11,00
Bunter Blattsalat mit Backhendlstreifen			12,80
Bunter Blattsalat mit Avocadostreifen, gebratenen Zander- u. Lachsforellenfilets			14,80
Karottencremesuppe mit frischem Ingwer			6,80
Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen und Kräutern			7,40
Penne in Tomaten- Kräutersauce mit gehobeltem Granakäse			11,40
Nudeltascherl mit Spinatfülle, brauner Butter und Granakäse			14,80
Gekochte Kalbszunge mit Gemüsestreifen, Kren und Petersilienkartoffeln			16,80
Paprikahendl mit Basmatireis und Gemüsestreifen			14,20
Lammhaxragout mit Semmelknödel und Gemüse garnitur			17,80
Hausgemachtes Topfeneis auf Himbeermark mit Kokos Crumble			7,50