

Tageskarte

Frisch gepresster Apfel- Karottensaft mit Ingweröl				5,00
Hausgemachte Bio-Limo:				
Bitterorange, Waldmeister-Melisse, Holunderblüten, Kräuter-Rosenblüten	¼	3,00	½	5,00
Campari mit frischem Orangensaft				7,50
Prosecco mit hausgemachtem Erdbeer- Rhabarber Mark				5,60
Löw-seccospritz (Hausgem. Löwenzahnblütensirup, Prosecco, Soda)				7,50
Tannenwipfel- Gin Spritz				7,50
Hausgemachter Wermut mit Eis und Minze 6cl				6,70
Hagstein Mule Longdrink im Kupferbecher serviert (Hausgemachtes Limettensirup, frischer Ingwer, Limetten, Wodka, Soda und Minze).				11,50
Yuzuspritz (Yuzu Zitrone, Basilikumminze, Prosecco, Soda)				7,80
Hausgemachter Vin d 'Orange (Aperitif aus Roséwein, Bitterorangen und Alkohol)				6,80

Unsere Weinempfehlung:

Weiß:

Gelber Muskateller Göttweiger Berg Weingut Josef Edlinger Kremstal ¼ 9,80 FI 27,60

Rot:

Merlot Weingut Hannes Haiden Neusiedlersee ¼ 10,60 FI 29,50

Gurken- Buttermilchkaltschale mit frischem Dill 7,20

Karottencremesuppe mit frischem Ingwer und Garnelen 9,80

Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Basilikum 7,50

Schwammerl- Polenta Gratin 18,80

Schwammerlgulasch mit frischen Kräutern und Semmelknödel 24,80

Gebackenes Kabeljaufilet mit Sauce Remoulade und Petersilienkartoffeln 21,80

Kalbsrollbraten in Rahmsauce mit Butterspätzle 28,20

Geschmortes Hühnerhaxl mit Paprikasauce und Basmatireis 15,80

Schwammerlrostbraten mit Röstkartoffeln 29,80

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 28,00

Warmes Schoko- Nuss Törtchen mit Schokosauce und Walnusseis 9,20

Topfenknödel in gerösteten Nussbröseln auf Zwetschkenröster 8,60