

# Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr | € 12,50 | 2-Gang Menü, 2 course menu

**Mo. 16.07.**

**Geeiste Birnen-Melissenkaltschale**

Cold soup of pear and balm

**Knuspriger Spanferkelbauch**

mit Serviettenknödel, Zwiebelsenf und Krautsalat  
Crunchy belly of suckling pig with dumplings in a napkin,  
onion mustard and cabbage salad  
oder/or

**Gefüllte Zucchini**

mit Schafskäse, Paradeisersauce und Basilikum-Erdäpfeln  
Stuffed zucchini with sheep's cheese, tomato sauce and basil potatoes

---

**Di. 17.07.**

**Alt-Wiener Tellersulz**

mit Blattsalat  
Viennese aspic with lettuce

**Steirisches Backhendl**

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl  
Fried chicken "Styrian style" with potato-lamb's lettuce and pumpkin seed oil  
oder/or

**Gebratene Kaspresknödeln**

mit Senfgurken und geräucherten Linsen  
Fried cheese dumplings with gherkin and smoked lentils

---

**Mi. 18.07.**

**Maiscremesuppe**

mit geräuchertem Paprikaöl  
Cream of corn with smoked bell pepper oil

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

mit Parmesanauflauf mit Zucchini und Pak Choi  
Pink roasted rump of veal with parmesan casserole, zucchini and bok choy  
oder/or

**Erdäpfelgulasch**

mit geräuchertem Tofu und Erbsen  
Potato goulash with smoked tofu and peas

---

**Do. 19.07.**

**Paradeiser-Marillenkaltschale**

mit Minze und Feta  
Cold soup of tomatoes and apricots with mint and feta cheese

**Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree**

mit glasierten Karotten und Röstzwiebeln  
Rissoles with potato purée, glazed carrots and roasted onions  
oder/or

**Gebackene Risotto Bällchen**

auf Fenchel-Zitrus-Salat mit Basilikum Mayonnaise  
Baked risotto balls with fennel citrus salad and basil mayonnaise

---

**Fr. 20.07.**

**Klare Rindsuppe**

mit Grießnockerl  
Consommé of beef with semolina dumpling

**Gebratenes Butterfischsteak**

mit Petersilien Couscous, Kirschparadeiser und Zitronensauce  
Pan fried steak of butterfish with parsley couscous,  
cherry tomatoes and lemon sauce  
oder/or

**Gebackene Pilzpalatschinken**

mit Sellerie-Thymian-Remoulade und Baby Spinat  
Baked mushroom filled pancakes  
with celery thyme remoulade and baby spinach

---