

Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr / € 12,50

2-Gang Menü inkl. Kaffee, 2 course menu incl. coffee

Mo. 26.07.

Klare Rindsuppe

mit Liebstöckelfrittaten

Consommé with sliced lovage-pancakes

Geschmortes Mageres Meisel vom Rind

mit Kohlrabi-Erbsenragout und Schupfnudeln

Braised beef front part of shoulder with kohlrabi-pea ragout and potato noodles

oder/ or

Spinatsriotto

mit Brimsen und gebackenem Ei

Spinach risotto with ewe's milk cheese and baked egg

Di. 27.07.

Süßkartoffelcremesuppe

Sweet potato cream soup

Knuspriger Spanferkelbauch

mit Pommery Senf-Kraut und Grießknödel

Crispy suckling pig with „Pommery“ mustard-cabbage and semolina dumpling

oder /or

Strozapreti

mit Eierschwammerl, Kapern und Rucola

Strozapreti with chanterelles, capers and rucola

Mi. 28.07.

Geeiste Paradeiser-Buttermilchsuppe

mit Basilikum

Cold tomato-buttermilk soup with basil

Wiener Rindsgulasch

mit Serviettenknödel

Viennese beef goulash with bread dumplings

oder /or

Waldpilzrisotto

mit gebratenem Babylauch und Parmesan

Mushroom risotto with fried baby leek and Parmesan

Do. 29.07.

Gemüsecremesuppe

mit Curryrahm

Vegetable cream soup with curry cream

Faschierter Braten

auf Erdäpfelpüree mit glasierten Karotten und Röstzwiebel

Meatloaf on mashed potatoes with glazed carrots and fried onions

oder /or

Lauchspätzle

mit Champignons und Parmesanschaum

Leek-spaetzle with mushrooms and Parmesan foam

Fr. 30.07.

Melonen Kaltschale

mit Minze

Cold melon soup with mint

Gebratener Butterfisch

im Olivenfond mit Gnocchi und Babyspinat

Pan fried butterfish in olive fond with gnocchi and baby spinach

oder/ or

Gebratene Gnocchi

mit Pinienkerne, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Fried gnocchi with pine nuts, cherry tomatoes, rucola and Parmesan