



## Der Chef empfiehlt

<i>Campari Orange</i>	4,80
<i>Gin Toni</i>	5,50
<i>Martini Dry</i>	5,50
<i>Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotcroupons</i>	4,90
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroupons</i>	5,90
<i>Carpaccio vom Rind mit Ruccula, Parmesan, Olivenoel, Pinienkernen</i>	9,90
<i>Räucher Fisch Triologie auf Salatbeet mit Oberskren und Toastbrot</i>	12,90
<i>Alt Wiener Backfleisch mit Petersielkartoffeln und Preiselbeeren</i>	18,90
<i>Glacierte Hühnerleber (Tirolerart mit Apfel, Speck, Zwiebel) mit Basmatireis</i>	11,90
<i>Gebackenen Zander in Parmesan Panade mit Kressekartoffeln</i>	14,90
<i>Zarter Schweinslungenbraten auf Serviettenknödeln</i>	
<i>mit Kräutergrammel Haube und lauwarmen Speckkrautsalat</i>	17,80
<i>Bauernschmaus nach Art des Hauses</i>	14,90
<i>Tafelspitz mit Röstkartoffel, Semmelkren und Schnittlauchsauce</i>	15,90
<i>Beef Stroganoff mit Butternockerln</i>	19,80
<i>Kastanienreis mit warmen Rumweichseln, Schokosauce und Schlagobers</i>	6,90
<i>Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis,</i>	
<i>Bratapfelragout und Schlagobers</i>	6,50
<i>Feinen Käseteller G, M, H, E</i>	<i>klein 5,90/ groß 9,50</i>
<i>(diverse Käsesorten, Butter, Feigensenf, Nüsse und Kürbiskerne)</i>	
<i>Zirbenschnaps 2cl</i>	3.-
<i>Nussschnaps 2cl</i>	3.-
<i>Feigenschnaps 2cl</i>	3.-