



Monats Spezialitäten



Aperitif Empfehlung ist BURSCHIK'S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,-

Menü mit Suppe **und** Dessert € 19,90 Menü mit Suppe **oder** Dessert € 17,90

*Bärlauchcremesuppe **oder** Rindsuppe mit Frittaten*

Menü 1: Vegetarische Bärlauchpalatschinken

*Zwei Palatschinken mit Bärlauchtopfen gefüllt,
mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Blattsalate*

Menü 2: überbackene Fleisch Palatschinken

*Zwei Palatschinken mit Faschiertem gefüllt,
mit Bärlauchpesto überbacken, dazu Blattsalate*

Menü 3: gebackene Frühjahrs Palatschinken

*Zwei Palatschinken mit Bärlauchpesto und Mozzarella gefüllt,
in Nussbröseln gebacken, dazu Blattsalate*

Menü 4: Steirisches Hühnergeschnetzeltes

*Hühnergeschnetzeltes in Bärlauchoberssauce, im Pfandl
mit Salzerdäpfeln serviert*

Menü 5: Kärntner Filetgeschnetzeltes

*Geschnetzeltes Schweinsfilet mit Speck in Bärlauchoberssauce
im Pfandl mit Bärlauchspätzle serviert*

Bio Wein aus Österreich

Grüner Veltliner Landwein

1/8 l 3,40



Dessert

Schokoladencreme mit Eierlikörobbers

Topfencreme mit Fruchtsalat

Zitrus Bowle

Bowle mit Zitrusfrüchten, Minze und Sekt

1/4 l € 4,80

