

Especialidades del Mes

Recomendación de aperitivo

Esprit Frizzante de Chardonnay y Pinot Blanc – € 4,60

Menú con sopa y postre – € 19,90

Menú con sopa o postre – € 17,90

Sopa

Crema de ajo o Caldo de res con sémola (Grießnockerl)

Menú 1: Crepes turcos con queso de oveja

Dos crepes rellenos de espinaca y queso de oveja, gratinados con pesto de tomate, acompañados de tzatziki.

Menú 2: Crepes franceses con brócoli

Dos crepes rellenos de brócoli y queso Brie, gratinados con pesto de nuez, acompañados de ensalada.

Menú 3: Crepes italianos de verduras

Dos crepes rellenos de verduras salteadas y mozzarella, servidos con salsa de perejil y crema, acompañados de ensalada.

Menú 4: Pollo español con pimiento

Tiras de pollo con alcaparras y cebolla tierna en salsa cremosa de pimentón, servidas en sartén con papas.

Menú 5: Filete de cerdo bávaro

Tiras de filete de cerdo con pimienta verde y cebolla tierna en salsa cremosa, servidas en sartén con pan de servilleta (Serviettenknödel).

Recomendación de cerveza

Zwettler Pils Saphir 0,3 l – € 4,20

(La mejor cerveza Pils de Austria)

Postre dulce

Mousse de chocolate o

***Buñuelos de requesón (Topfenknödel) con
compota de albaricoque***