



Monats Spezialitäten

Aperitif Empfehlung Esprit Frizzante aus Chardonnay und Pinot Blanc € 4,60

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

Knoblauchcremesuppe **oder** Rindsuppe mit Grießnockerl

Menü 1: Türkische Schafkäse Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Blattspinat & Schafskäse
gefüllt, mit Paradeiserpesto überbacken, dazu Zaziki

Menü 2: Französische Broccoli Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Brie & Broccoli gefüllt, mit
Walnusspesto überbacken, dazu Salat

Menü 3: Italienische Gemüse Palatschinken

Zwei Palatschinken mit gebratenem Gemüse & Mozzarella gefüllt,
mit Petersiloberssauce serviert, dazu Salat

Menü 4: Spanisches Paprikahuhn

Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit Kapern & Jungzwiebeln in
Paprikarahmsauce, im Pfandl mit Erdäpfeln serviert

Menü 5: Bayrisches Schweinsfilet

Geschnetzeltes Schweinsfilet mit grünem Pfeffer & Jungzwiebeln in
Rahmsauce, mit Serviettenknödel im Pfandl serviert

Bierempfehlung

Zwettler Pils Saphir 0,3l € 4,20 (das beste Pils Österreichs)



Süßes Dessert

Schokoladenmousse od. Topfenknödel / Marillenröster

Bio Wein aus Österreich

Grüner Veltliner Landwein 1/8 3,20

Wir mögen keine industriellen Weine. Viel Kopf und Gespür, Geduld und die
Liebe zum Wein, mehr braucht's nicht.

