



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

Zucchinicremesuppe oder Paradeisersuppe mit Mozzarella

Menü 1: Spinat & Champignon Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Blattspinat & Champignons gefüllt, mit herzhafter Käsesauce serviert

Menü 2: feurige Fleisch Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Faschiertem gefüllt, mit Paradaiser-Paprika Letscho serviert, dazu Salat

Menü 3: saftige Schinken Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Saunaschinken & Gouda gefüllt, serviert mit Sauce Tartare, dazu Salat

Menü 4: überbackene Bandnudeln

Bandnudeln mit getrockneten Paradeisern, Karpern & Jungzwiebeln in Oberssauce, im Pfandl mit Basilikumpesto überbacken, dazu Blattsalate

Menü 5: Wiener Saftgulasch

Pikantes Gulasch vom Rind mit gebratenem Serviettenknödel und Spiegelei, im Pfandl serviert

Bierempfehlung

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



Süßes Dessert

Schokomousse / Obers od. Apfelspalten / Vanillesauce

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.

