



## 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.

