

Tagesempfehlung:

1/8 lt	Grüner Veltliner « Furth-Palt » 2017 WG Malat/Kremstal	○	4,80
1/8 lt	Rosé Riserva di Garda 2017 Agricultura Citari/Sirmione	○	4,80
1/8 lt	Zweigelt «Goldberg» 2015 WG Wendelin/Gols/Neusiedlersee	○	5,90
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten Direktsaft		3,20

scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander	E,F,G,O	7,80
Rinderbouillon mit Nudeln, Gemüsestreifen	A,C,F,G,O	5,20
Cremesuppe von Zucchini aus unserem Garten	F,G,O	4,80

Vorspeisen:

Lachsscheiben, japanische Marinade, Koriandergrün, Ingwer	D,E,F,N	12,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, scharfe Masalalinsen	E,F,N,R	14,00
Mango, Büffelmozzarella, Zitronengrasmarinade	G	12,00
Salat von Tomaten aus unserem Garten, roter Zwiebel		5,00
- mit Erler Frischkäse	G,O	9,00
Carpaccio von Kalbsfilet und Kräutern, Pfifferlinge	G	20,00
gebratene Foie Gras, Hollermarmelade		20,00

Hauptgerichte:

pikante Pasta mit Fisch, Kräuter, Tomaten, Rahm	A,C,F,G,O	19,00
pikantes Stroganoff von Rinderfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	24,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	F,O	23,00
Gulasch vom Achenseer Hirsch, Spinatspätzle	A,C,F,G,M,O	19,50
gegrillte Maishähnchenbrust, scharfer Glasnudelsalat	E,F,G,N	19,50
lange, pikante Bratwürstel, Kartoffelsalat	F,G,M,O	8,50

Abends: Wiener Backendl (Fam.Wech), Kartoffelsalat A,C,F,G,M,O 13,50

zum Nachtisch:

Schwarzwälder Weckglasl	A,C,G,O	5,00
Buttermilchsavarin, Ananaspüree	G,O	6,00
marinierte Wildheidelbeeren, Bio-Zitronensorbet	G,O	8,00

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E