

**Bouteillen Weine "offen" (1/10 l)**

**Morillon 2007**

*š Steir. Klassikō*

*M. Tement p 3,80*

**Weißburgunder 2008**

*Gsellmann p 3,50*

**Dolcetto 2007**

*Scavino p 4,20*

**Cuvee (ZW/BF/St.L.) 2006**

*š Königseggō, Schloss Halbturn p 4,50*

## Menü

***Unser Haussülzchen in Gemüsevinaigrette***

*o d e r*

***Vitello š Tonnatoō mit Rucola***

*o d e r*

***Blaukrautschaumsuppe mit Griesknödel***

*o d e r*

***Rindsuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel***



***Lachssteak auf Rahmblattspinat und Erdäpfel***

*o d e r*

***Gekochtes Tellerfleisch š durchzogenō***

***mit Wurzelgemüse, frischen Kren und Petersilienerdäpfel***

*o d e r*

***Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- Vogerlsalat***

*o d e r*

***Kalbsrahmgulasch mit Nockerl***

*o d e r*

***Tomaten- Blattspinat- Gorgonzolalaspagne***

***mit Schnittlauchcreme***



***Mohnknödel auf Mangosauce***

*o d e r*

***Sachertorte mit Schlagobers***

*o d e r*

***Marinierte Früchte***

***mit Zitronensorbet***

***Preis 3-Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert): p 17,00***

***Preis 3-Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert): p 20,00***

***Preis 4-Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert): p 23,00***

***Gedeck - p 1,50 pro Person***