

Bouteillen Weine "offen" (1/10 l)

Sauvignon Blanc 2006

Pfaffl € 3,80

Weißburgunder 2006

Ehmoser € 3,50

Dolcetto 2007

Scavino € 4,20

Cuvèe „Wiener Trilogie“ 2005

Wieninger € 4,00

Menü

Frühlingssalat mit Alicci und geschmorten Tomaten

o d e r

Vitello „Tonnato“ mit Rucola

o d e r

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl

Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel

o d e r

Bärlauchschaumsuppe



Lachsschnitte auf Bärlauchgröstl

o d e r

Beinflfleisch „durchzogen“

mit Petersilienerdäpfel und Kren

o d e r

Parpadelle mit Spinat, geräuchertem Mozzarella

und gelben Schmortomaten

o d e r

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- Vogerlsalat

o d e r

Wurzelfleisch vom Spanferkel

mit Salzerdäpfel



Erdbeer- Topfenknöderl mit Zuckerbrösel

o d e r

Mohntorte mit Schlagobers

o d e r

Himbeer- Rhabarbermousse

mit weißer Schokoladencreme

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

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

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

Gedeck - € 1,50 pro Person