

Kulinarischer Kalender 30.05. – 17.06.2018
„Saftige Steaks and more...“

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas

„Limetten-Holunderblüten-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

Vorspeise und Suppen

Vitello tonnato – zart gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße	9,80 €
Frühlingszwiebel-Rahmsuppe mit Kresse und Croutons	4,90 €
Rehkraftbrühe mit Kräuternockerl und grünem Spargel	5,50 €

Hauptgerichte

Gemüseallerlei mit weißen und grünen Spargel in Olivenöl gebraten mit Parmesanchips und einer gefüllten Ofenkartoffel	12,50 €
...mit einem Schweinerückensteak (200g)	15,80 €
...mit argentinischen Rinderhüft-Steaks (250 g)	21,50 €
...mit Medaillons vom Rehrücken (180g)	24,50 €
...mit Filet vom Kabeljau (180g)	18,50 €
Eingelegte Matjesfilets im Zwiebel-Rotweinsud auf grünen Speckbohnen ⁽⁴⁾ , dazu Kräuterdip und Röstkartoffeln	13,80 €
Medaillons vom Rind und Kalb auf dunkler Portweinsoße mit Rahm-Champignons, Marktgemüse und Kartoffelgebäck	24,50 €
Hacksteaks vom Zanderfilet pikant gewürzt auf mediterranem Schmorgemüse mit hausgemachten Gnocci in Salbeibutter	17,50 €

Dessert

Arrangement von Erdbeeren und Rhabarber	6,90 €
---	--------

Liebe Freunde, liebe Gäste,

vom 18.06. – 03.07.2018 sind wir im Betriebsurlaub.
 Am Mittwoch, den 04.07. starten wir dann bestens erholt mit der kulinarischen
 „Reise durch die Provence“.