

Suppen

Gazpacho Sesam-Blätterteigstangerl	€ 6,90
Tafelspitzbouillon Leberspätzle	€ 6,50

Unser Tages-Schmankerl

Tafelspitzsülze | Meerrettich-Schnittlauchsauce

Bratkartoffeln

Vorspeise € 13,50

Hauptgang €17,90

Fisch

Saiblingsfilet (Fischzucht Berger, Mering) Mandelbutter Petersilienkartoffeln Salat	€ 24,90
--	---------

Frische Sylter Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Petersilienkartoffeln	€ 16,50
---	---------

Vegetarisch

Gefüllte Tomate Quinoa-Gemüse Brunnenkressesauce	€ 16,90
--	---------

Pfifferlinge Kräuterrahm Semmelknödel	€ 20,50
---	---------

Hauptgerichte

Barbarie Entenbrust Orangen-Ingwer-Jus Rosmarinkartoffeln glaciertes Marktgemüse	€ 22,80
---	---------

Kalbsleber „Berliner Art“ Preiselbeeren Apfel Röstzwiebeln Kartoffelpüree	€ 20,80
--	---------

Kalbsackerl Asiatischer Limetten-Honig-Sud Quinoa buntes Mangoldgemüse Sprossen Austernpilze	€ 21,80
---	---------

Dessert

Frische Brucker Erdbeeren Vanilleeis	€ 8,50
--	--------

Unsere Weinempfehlung

Weiß: 2021er Sauvignon Blanc Weingut Rings, Pfalz	0,2 € 7,90
--	------------

Rot: 2020er Rotweincuvée „Ursprung“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Weingut Schneider, Pfalz	0,2 € 8,80
--	------------