

Unser Mittagsmenü heute: Rindsuppe mit Fadennudeln und Faschierter Braten mit Erdäpfeln und Bratensaft

Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Obershaube

Rindsuppe Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch in der Suppe mit Nudeln und Wurzelgmias

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Faschierter Braten dazu Erdäpfeln, Salatteller und Bratensaftl‘

Blunzn resch gebraten,

dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Ofenfrisches Schweinsbratl‘

Knödel, Erdäpfel und kalter Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Rindfleisch zart gekocht auf Semmelkren, Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

„Jägerpfandl“ geschmorter Rindsbraten mit Rahm-Schwammerln und Speck in Wurzelrahm-Rotweinsauce, Semmelknödel

Eferdinger Spargel

Spargel-Risotto mit weißem und grünem Spargel und Parmesan

Weißer und grüner Puppinger Spargel,

Kirschtomaten, Zucchini mit Feta-Schafkäse überbacken, dazu Erdäpfeln

Fisch „aus Fluss und Meer“

Dorsch gebacken, dazu Erdäpfeln, Salatteller und Sauce Remoulade

Saibling im Ganzen mit frischen Kräutern gebraten, dazu Petersilien-Erdäpfeln

Forellenfilets mit Frühlingskräutern gebraten auf Spargel-Risotto

Zanderfilets mit frischen Kräutern gebraten, dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

Hausgemachtes Süßes:

gezogener Marillen-Beerenstrudel

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf

warmer Schokokuchen mit Eis und Schlagobers,

Waldbeerenschnitte, Schoko-Cremeschnitte, Malakofftorte, Kardinalschnitte, Schoko-Rumschnitte, Trüffeltorte, Indianer mit Schlagobers

Eisbecher mit gerösteten Nüssen, Eierlikör, Schlagobers und Waffelr; Gemischtes Eis mit Schlag, Eiskaffee, Coup Danemark, Bananensplit

Weineempfehlungen:

KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“ Weingut Franz Proidl, Senftenberg

WIEN DAC Gemischter Satz „Bisamberg“ Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift a.Wald

WACHAU DAC, Grüner Veltliner „Federspiel“ „Steinporz“ Weingut Nothnagl, Wachau

KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“ Vorspannhof Silke Mayr, Dross

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

Roter Veltliner Reserve Weingut Ecker, Wagram

Chardonnay, Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Verdejo, Bodegas Menade, **BIO** Rueda, Tierra de Castilla y Leon, Spanien

Zweigelt „Reserve“

WG Salzl, Illmitz, Burgenland

Rubin Carnuntum WG Grassl Göttlesbrunn

Blaufränkisch WG Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

St. Laurent „Sommelier Edition“

WG Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Freitag, 26. April 2024

MITTAGS- UND ABENDKARTE

Freitag, 26. April 2024

Menade tinto Douro DO, Portugal

Pinot Noir „Selektion“

Landauer-Gisberg, Tattendorf

Cote du Rhone „RESERVE“ Famille Perrin

Orange-unfiltriert – „Gluegglich“

Bio-WG Fred Loimer, Langenlois