

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Knoblauch-Cremesuppe
mit gerösteten Brotwürfeln

Rindsuppe mit Nudeln,
Frittaten oder Backerbsen

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

„Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Kalbsbraten oder Kalbs-Nierenbraten,
dazu Reis, Erdäpfeln und Saftl‘

Ofenfrisches Schweinsbratl‘
Knödel, Erdäpfel und warmer Krautsalat

Schmankerl vom Innvierthler Rind:

Tafelspitz zart gekocht, „klassisch“ mit
Rahmfisolen und Semmelkren, dazu
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

„Jägerpfandl“ - Geschmorter Rindsbraten mit
Schwammerl in Wurzelrahm-Rotweinsauce,
dazu Semmelknödel

Vegetarisch-Vegan

Pinzgauer Kasnocken mit geröstetem Zwüfi
und gemischtem Salat

Risotto mit Zucchini, Paradeiser, frischem
Basilikum und Parmesan

Fisch -fangfrisch vom Grill

Gemischte Fischfilets (Lachs, Zander u. Forelle)
mit Kräutern gebraten, auf Zucchini-Paradeiser-
Risotto

Zanderfilets mit frischen Kräutern gebraten,
Erdäpfeln und buntes Gemüse

Saibling im Ganzen mit frischen Kräutern und
Knoblauch gebraten, dazu Erdäpfeln

hausgemachte (warme) Desserts:

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf

warmer Schokokuchen
mit Eis und Schlagobers

Kardinalschnitte, Bananenschnitte,

Schoko-Cremeschnitte, Malakofftorte,
Schoko-Trüffeltorte, Ribiselschnitte,
Topfen-Obersschnitte,
Schoko-Indianer mit Schlagobers

Winterlicher Nuss-Eisbecher
mit Nüssen, Eierlikör und Schlagobers
Gemischtes Eis mit Schlag,
Bananensplit, Coup Danemark

Weineempfehlungen:

Prosecco „Spumante“ D.O.C
Rosé Cotes de Provence AC, Figüère
WIEN DAC Gemischter Satz „68er“
WG Fuhrgassl-Huber, XIX, Neustift am Walde
WACHAU DAC, Gr. Veltliner Federspiel
„Burgberg“ Weingut Karl Lagler, Spitz
KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“
Weingut Franz Proidl, Senftenberg
„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-
Rotgipfler, Reinisch Tattendorf
KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“
WG Silke Mayr, Dross
Chardonnay „Carnuntum“
Weißburgunder „Reserve“ Maglock,...
Muscadet de Sevre et Mains, Nantais
Sancerre, Obere Loire
Greco di Tufo DOCG
Zweigelt „Reserve“
WG Salzl, Illmitz, Burgenland
Blaufränkisch Gager, Deutschkreutz
St. Laurent „Sommelier Edition“ Reinisch
Pinot Noir, Landauer-Gisperg, Tattendorf
Rubin Carnuntum Grassl, Göttlesbrunn
Menade „TN“ Douro DOCa Portugal (TIPP!)
Cabernet Bioweingut Lageder Südtirol
Terrano, Bio-WG Lupinc, Carso, Friuli, Italien
Cote du Rhone „RESERVE“ Südfrankreich
Chianti Classico Riserva DOCG
Naturweine „Orange-unfiltriert“:
1. „Gluegglich“ Bio-WG Loimer, Langenlois,
2. „Bina-Bine“ Ralf Nährer,
3. Terra Mater, Fritsch,
4. Ograde Skerk, Triest, Karst,...
Palazzo della Torre, Veneto

Sonntag geöffnet
von 10:00 – 16:00 Uhr

MITTAGSKARTE

Sonntag, 11. Februar 2024

Il Bruciato, Bolgheri DOC

Ribera del Duero tinto DOCa,...

La Sierre Nove del Ornellaia, Antinori, Toskana