

Unser Mittagsmenü heute: Rindsuppe mit Frittaten und Schweinskotelett vom Grill mit Ratatouille-Gemüse und Braterdäpfeln

Aus dem Suppentopf/Vorspeisen:

Gemüse-Cremesuppe
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
Hausgemachte 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“

Steirisches Wurzelfleisch
mit Kren und Erdäpfeln
Blunzn resch gebraten,
dazu Erdäpfelschmarren und Sauerkraut
Ofenfrisches Schweinsbratl'
Knödel, Erdäpfel und warmer Krautsalat

Schmankerl vom Innviertler Rind:

Rindfleisch zart gekocht auf Semmelkren,
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias
„Steaksalat“ Steakstreifen medium gebraten
auf bunten Blattsalaten mit Bohnen,
Bratkartoffeln, Mais und Tomaten
Rumpsteak *klassisch mit Fettrand*
„medium gegrillt“, dazu Pfefferjus,
Pommes frites und Frühlingsgemüse

Vegetarisches:

Spaghetti mit jungem Babyspinat
und Knoblauch in leichter Rahmsauce

Fisch „aus Fluss und Meer“

Dorsch gebacken, dazu Erdäpfeln,
Salatteller und Sauce Remoulade
Forelle mit Frühlingskräutern gebraten
dazu Petersilien-Erdäpfeln
Zanderfilets mit frischen Kräutern gebraten,
dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

Hausgemachtes Süßes:

warmer gezogener
Marillen-Waldbeerenstrudel
warmer Heidelbeer-Topfenauflauf
Erdbeer-Tiramisu „hausgemacht“
mit frischen Erdbeeren garniert
Waldbeer-Roulade, Schoko-Rumschnitte,
Malakofftorte, Ribiselschnitte, Kardinalschnitte,
Schoko-Indianer mit Schlagobers
Eisbecher mit frischen Erdbeeren,
Schlagobers, und Waffelr
Eisbecher mit gerösteten Nüssen,
Kürbiskernlikör, Schlagobers und Waffelr;
Gemischtes Eis mit Schlag, Eiskaffee,
Coup Danemark, Bananensplit,
Kinder-Eisbecher

Weinempfehlungen:

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 „Rothe Erde“
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,

Freitag, 14. Juni 2024

MITTAGS- UND ABENDKARTE

Freitag, 14. Juni 2024

Deutschkreutz, Mittelburgenland

St. Laurent „Sommelier Edition“

WG Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

Menade tinto Douro DO, Portugal

Pinot Noir „Selektion“

Landauer-Gisperg, Tattendorf

Cote du Rhone „RESERVE“ Famille Perrin

Orange-unfiltriert – „Gluegglich“

Bio-WG Fred Loimer, Langenlois