

Der Sommerfrische Cuvee – Winzer Krems 1/8 l € 3,20

Helles, strahlendes Gelb-Grün, in der Nase intensives Fruchtbukett nach grünen Äpfeln und Stachelbeeren, gepaart mit zarten Muskat und Hollerblütennoten; am Gaumen trotz wenig Alkohol erstaunlich beschwingt,

„Grill-Duo“ (A/G)

Schweine- und Hirschmedaillons gegrillt, dazu geröstete Pfifferlinge und Grillgemüse € 25,70

„Schollenfilet“ (A/G/D)

Gegrilltes Fischfilet von der Scholle mit Ofenkartoffel und Dip, dazu grüner Salat € 15,90

„Sommersalat“ (A/G/C)

Blattsalatteller mit Tomatendressing und Brotwürfeln, dazu eine mini Mozzarellakugeln und Oliven € 14,60

„Schweinefilet“ (A/G/C)

Schweinefilet im Ganzen gebraten, dazu Steinpilz-Pfifferlingsauce und hausgemachte Spätzle € 22,90

„Teigtascherl“ (A/C/G)

Gefüllt mit Pfifferlingen, dazu braune zerlassene Butter und Garnitur:

3 Stück € 8,60

6 Stück € 15,40

„Panna Cotta Creme“

mit Caramelsauce und frischen Heidelbeeren € 6,90

Guten Appetit!
Familie Gang
mit Team

