

Menü

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kernöl
und gebratener Garnele

~ ~ ~ ~ ~

Rehmedaillons aus der Heimat
mit Preiselbeer Sauce
Gemüse und Nudeln

~ ~ ~ ~ ~

Panna Cotta , Rote Grütze und Kokos Eis

Menü : 31,50

Nur Hauptgang : 21,50

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kernöl
5,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle
4,30

Kleiner bunter Salatteller⁵⁾
4,90

Blattsalate an
Holunderblüten Dressing) ⁵⁾
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
4,30

Carpaccio vom Rind mit
Limonen – Olivenöl und
Parmesanspänen
12,00 / 14,00

Elsässer Wurstsalat
1) 2) 3) 4) 5)
8,00

Salat und ???

Fitnesssteller :

Putenschnitzel in der Knusperpanade
mit bunten Salaten 5)
15,80

Rumpsteak vom Angusrind

mit Kräuterbutter und bunten Salaten 5)
19,50

Salat Chef :

Gebratener Fisch des Tages mit bunten Salaten 5)
18,50

Hauptgerichte :

Cordon bleu

von der Kalbshüfte
Gemüse vom Markt
und Kroketten
19,80

~ ~ ~ ~ ~

**Kalbsrahmschnitzel
mit frischen Pfifferlingen**

und Knöpfle
kl. Portion 17,90 / 19,90

~ ~ ~ ~ ~

Rumpsteak vom Angusrind

Cognac - Pfeffersauce
und Pommes frites
21,50

~ ~ ~ ~ ~

„Bandnudeln Pierrot“

Gambas, Knoblauch,
getrocknete Tomaten und
Parmesan, rassig abgeschmeckt
16,90

Schottischer Lachs „Loch Duart“

gebraten mit Limonen Sauce
und Nudeln 19,00

~ ~ ~ ~ ~

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes frites und Salatteller 5)
kl. Portion: 14,50 / 16,50

Empfehlung des Chefs :

Zur Vorspeise:

Vorspeisenteller

Ziegenfrischkäse mit Pfifferlingen
Schwarzwälder Schinken
und kleines Süsschen
12,80

Kalbstafelspitz

rosa gebraten
mit Sauce Vinaigrette
und lauwarmen Pfifferlingen
11,80

Vegetarisch:

Frische Pfifferlinge
mit Rahm verfeinert im Nudelnest
15, 90

Filet von der Dorade

mit Steinpilz Risotto
und Thymianjus
18,90