

ZUM NUSSGARTL
„Für Zuhause“
Highlights im März

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz

– mit Leberknödel / Grießnockerl / Frittaten, Wurzelgemüse & Schnittlauch A/C/G/L € 4.50

Paradeiscremesuppe mit Ricotta-Basilikum-Nockerl C/G/L – **VEGETARISCH** € 5.50

Steirische Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel, Wurzelwerk & frischem Schnittlauch A/C/G/L € 5.50

Gekochtes Gustostückerl vom Weiderind mit Dillrahmfisolen und Erdäpfelschmarrn A/G/L € 17.50

Schweinsbraten „Girardi Art“ mit Wurzelgemüse, Speck, Gurkerl, Champignons, Senf, Kapern & Semmelknödel
A/C/G/L/M € 17.00

Kaisergulasch (Kalbsrahmgulasch) vom Vögerl mit Zitronen-Butternockerl A/C/G/L € 17.50

Ziegenkäse-Jungzwiebel-Ravioli mit Heidelbeeren, Walnüssen, Rucola & Grana A/C/G – **VEGETARISCH** € 15.50

Wiener Schnitzel vom Schneeberglandschwein (2 Stück) mit Butterreis & Preiselbeeren A/C/G € 13.90

Fledermaus (saftiges Stück vom Schlögel) gebacken, dazu Petersilerdäpfel & Preiselbeeren A/C/G € 15.50

Steirisches Backhenderl (ausgelöst) mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl A/C/G/M € 17.90

Cordon Bleu klassisch mit Schinkenspeck, Camembert, Jungzwiebel, dazu Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
A/C/G € 16.90

Powidltascherl in Walnuss-Butterbröselpanade mit zerlassener Butter A/C/G/H € 8.50

Böhmische Erdäpfel-Wuzelnudeln in Walnuss-Butterbröseln mit hausgemachtem Birnenkompott A/C/G/H € 8.50

Unser Klassiker – frisch aus der Pfanne: Palatschinken mit Marillenmarmelade A/C/G € 5.90

Unsere Weinempfehlungen des Monats:

- **Blaufränkisch Classic 2018 / Weingut Tesch (Bgl.) 0,75l € 14.00**
- **Chardonnay 2019 / Weingut Setzer (NÖ) 0,75l € 14.00**

ALLERGENEINFORMATION

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier von Geflügel; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;
G = Milch von Säugetieren; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N=Sesamsamen;
O = Schwefeloxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere