

TAGESKARTE

VEGGIE & HOMEMADE PASTA

WURZELGEMÜSE-BOUILLON mit Grießnockerl C/G/L, Frittaten A/C/G/L oder Kaspressknödel A/C/G/L mit Wurzelgemüse & Schnittlauch 5.90 / 6.50...veggie

TORTELLONI mit Spinat-Ricotta-Fülle in Gorgonzolasauce & Grana A/C/G/L 17.00...veggie

STEINPILZRISOTTO mit Heidelbeeren und gehobeltem Grana G/L/O 16.50...veggie

GNOCCHI alla Sorrentina mit Tomaten, Basilikum & Mozzarella di Bufala A/C/G 16.00...veggie

 LINGUINE (Bandnudeln) con Sarde – mit Sardinen, Fenchel, Pinienkernen, Rosinen & Grana A/C/D/G 19.00

WIRTSCHAUSKLASSIKER DES TAGES

EIERNOCKERL mit Jungzwiebel & Bummerlsalat A/C/G/ 14.00...veggie

RAHMHERZ vom DUROC-STROHSCHWEIN mit Wurzelgemüse, Champignons & Semmelknödel A/C/G/O 16.90

UNSERE HIGHLIGHTS

Zartes HIRSCHPFEFFERL mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne A/C/G/L/O 21.00

RINDSGULASCH vom Wadschunken (österreichisches Bio-Rind) mit Semmelknödel A/C/G/L 20.00

SCHWEINSBRATEN "Girardi Art" mit Wurzelgemüse, Speck, Gurkerl, Champignons, Senf, Kapern & Serviettenknödel A/C/G/L/M 19.00

LEBER vom DUROC-STROHSCHWEIN geröstet im Majoranjus & Butterreis A/G/L 15.90

SCHNITZEL Wiener Art vom DUROC-STROHSCHWEIN mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G 17.00

BACKHENDERL vom LANDHENDL HUBER (ausgelöst) mit Erdäpfel-Vogersalat & Kernöl A/C/G/M 19.00

Wir beziehen all unsere Fleischprodukte aus Österreich, weshalb wir uns für
Wiesbauer Gourmet als Partner entschieden haben.

Dieser garantiert die lückenlose Rückverfolgbarkeit und genaue Herkunft.

DESSERTS

SCHOKOKÜCHLEIN mit flüssigem Kern, karamellisierten Beeren & Walnusseis A/C/G/H 10.50

NUSS-NOUGAT-KNÖDERL mit karamellisierten Beeren & Walnussbutterbrösel A/C/G/H/O 10.50

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