

## Wochenkarte

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| Aperitif-Empfehlung :   | <b>Blauer Muskateller / Rosèsekt</b>  |                |
| Weingut Georgiberg / Südsteiermark  |   | 0,1l    7,90 € |
| Unsere Weinempfehlung:  |   |                |
| <b>Martin / Weingut Müller / Niederösterreich</b>   |   | 0,2l    7,90 € |
| fruchtiger Cuveè / Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller<br>Strahlendes Grüngelb; in der Nase duftig frisch, zart würziges Bukett;<br>am Gaumen betonte Frucht mit Mineralik und feiner Säure; fruchtig-würziger Abgang |   |                |
| Steinpilz-Kartoffelsuppe  |     | 4,90 €         |
| Gurken-Gazpacho / Toastecken mit Kürbiskernpesto  |    | 5,90 €         |
| Alm-Vorspeise : Parmaschinken / Melone / Zwetschgen im Speckmantel /<br>Weinkäse / Weintrauben  |   | 14,90 €        |
| Ofenkartoffel / gebratene Pfifferlinge / Kräuterquark / Rucolasalat   |  | 13,50 €        |
| Marinierte Rinderbrust / Vogerlsalat / Käferbohnsalat   |   | 14,90 €        |
| Steinpilz-Pfifferling-Lasagne / Parmaschinken / Rucola  |   | 16,90 €        |
| Steaks vom Iberico-Schweinerücken / Pfifferlingrahm / Brokkoli / Spätzle  |   | 22,90 €        |
| <b>Kaninchen aus regionaler Freilandhaltung</b>   |   |                |
| Trüffelgnocchi / Tomaten-Kaninchenragout  |   | 18,90 €        |
| Geschmorte Kaninchenkeule / Wirsing-Pfifferlinggemüse / Rösti   |   | 19,80 €        |
| Bandnudeln in Kräuterrahm / gebratene Lachswürfel / Pfifferlinge  |   | 19,80 €        |
| Erdbeer-Topfenknödel / marinierte Erdbeeren mit Minze   |   | 7,50 €         |