

## Mittagsmenü vom 22. Juni 2018

Paradeisersuppe mit Nockerl  
oder  
Rindsuppe mit Leberknödel und  
Gemüwestreifen

1) Kabeljaufilet gebacken  
dazu Erdäpfelsalat  
18,-

2) Kabeljaufilet gebraten  
mit Zitronen-Knoblauch-Kräuter-Butter  
dazu Petersilerdäpfel  
und Blattsalat  
19,-

3) Hausgemachte Eiernockerl  
dazu Blattsalat  
12,-

## Tageskarte

Weißer Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 7,50

Rindsuppe mit Frittaten und Gemüsestreifen 4,50

Rindsuppe mit Nudeln oder Butternockerl und Gemüsestreifen 4,50

Klare Hühnersuppe mit Nudeln 4,50

Steinpilz-Eierschwammerlsuppe mit Erdäpfelwürfeln und Kressevariation 9,-

Tafelspitzenlachs mariniert, roter Zwiebel, Kernöl, Vogelsalat 8,50

Burrata (cremiger Mozzarella) 12,-

mit Fleischparadeiser, Radieschen, gereiftem Balsamico und Olivenöl

Jakobsmuschel und Garnele gebraten 13,-

auf Sweet-Chili-Kraut und Tsatsiki

Weißer Kalbskutteln gratiniert, Parmesan, Gemüsestreifen, Paradeiser 11,-

Duett von der Schnecke (von Gugumucks Wiener Schneckenmanufaktur) 16,-

(in Kräuter-Knoblauch-Butter, auf „Beuschel-Art“)

Bries gebraten auf cremigen, frischen Nudeln mit Eierschwammerln 15,-

Rehrücken zart rosa gebraten auf Steinpilzrisotto mit Thymiansafterl 15,-

\*\*\*\*\*

Branzino-Filet gebraten auf Eierschwammerlrisotto mit Rucola 28,-

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 21,-

Eierschwammerl geröstet mit Zwiebel und Ei 22,-

dazu Petersilerdäpfel und Blattsalat

Steinpilze gebacken dazu Kräutersauce und Vogel-Erdäpfelsalat 27,-

Wildschwein- und Rehschnitzel gebacken in Kürbisparade 18,50

mit Vogel-Erdäpfelsalat

Schulterschmelze mit Schnittlauchsaucel&Apfeln dazu Erdäpfelschmarrn 19,-

oder mit Tagesgemüse

Zwiebelrostbraten (vom Hüferl) gedünstet in kräftiger Zwiebelsauce 22,-

dazu frische Nudeln und hausgemachter Röstzwiebel

Fiakergulasch (Rindsgulasch mit Würstel, Spiegelei und Gurkerl) 18,-

dazu Salzerdäpfel

Halbes steirisches Gourmet Backhuhn (fast ausgelöst) Vogel-Erdäpfelsalat 17,-

Hühnerschnitzel gebacken dazu gemischter Salat 16,-

Halbe Bauernente gebraten dazu Erdäpfelknödel und Rotkraut 24,-

Hausgemachte Lasagne 14,-

Fleischpalatschinke überbacken mit Käse dazu Blattsalat 13,-

Stefaniebraten dazu Erdäpfelpüree mit hausgemachtem Röstzwiebel 14,-

Gefüllter Paprika in Paradeisersauce dazu Reis 14,-

Krautfleisch vom Bauch (Duroc-Schwein) dazu Salzerdäpfel 14,-

Hausgemachtes Tiramisu 6,-

Hausgemachte Marillenknödel im Topfenteig, gerollt in Butterbröseln 8,-