

Mittagsmenü vom 22. Mai 2017

Rindsuppe mit Grießknockerl
und Gemüsestreifen

- 1) Calamari und Riesengarnelen
gegrillt auf gehacktem
Knoblauch-Spinat dazu Zitronenöl
und kleine Erdäpfel
18,00

- 2) Italienisches Hühner Cordon Bleu
gefüllt mit Rohschinken,
Mozzarella und frischem Basilikum
dazu Petersilerdäpfel
und Blattsalat
15,00

Tageskarte

Wiener Trilogie (Rindsuppe mit Leberknödel, Fleischstrudel & Grießknockerl) 5,60

Rindsuppe mit Frittaten und Gemüsestreifen 4,00

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Engelshaar 7,00

Büffelmozzarella mit Rispaparadeisern und Bärlauchpesto 13,00

Verhackertes mit sauer eingelegtem Kürbis und Maiskolben dazu Kornspitz 8,00

Kalbszungensülchen mariniert mit Apfel-Balsamicoessig
dazu Radieschen und roter Zwiebel 10,00

Tafelspitzsülchen mariniert mit rotem Zwiebel und Kernöl 8,00

Wiener Weinbergschnecken mal 2 (-klassisch in Knoblauchbutter-
auf Beuschel Art) ofenfrisches Baguette 13,00

Gebackenes weiches Landei auf Spargel-Erdäpfelcreme
dazu Spargel und Butter-Brösel 10,00

Rehlingenbraten rosa gebraten auf Trüffel-Erdäpfel-Püree
dazu grüne Bohnen 14,00

Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfel & Blattsalat 26,00

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 19,00

Rehulasch mit Preiselbeeren dazu Serviettenknödel 18,50

Rehrücken rosa gebraten dazu grüner und weißer Spargel,
Sauce Bernaise und heurige Petersilerdäpfel 30,00

Rehschlegel rosa gebraten dazu Bergtrahmlinsen
und verkehrte Grammelknödel 27,00

Steirisches Gourmet-Backhuhn (fast ausgelöst) mit Vogerl-Erdäpfelsalat 16,00

Schulterscherzel mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarren 18,50

Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarren 19,50

Kalbschulterscherzel geschmort (Niedergartemperatur ca. 16 Stunden)
dazu gehackter Knoblauch-Blattspinat und Käse-Speck-Rösti 26,00

Kalbshirn gebacken mit Vogerl-Erdäpfelsalat 15,00

Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel 16,50

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln 18,50

Hausgemachte Grammelknödel auf Gabelkraut 13,00

Steirisches Wurzelfleisch mit frischem Kren dazu Salzerdäpfel 14,00

Spinat mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarren 12,00

Spargel-Avocado-Risotto (grüner und weißer Spargel) 18,00

Hausgemachtes Panna Cotta mit Ananas-Pina-Colada-Ragout
dazu Minze-Pesto 6,50

Melloser Schokokuchen mit Pina-Colada-Smoothie 8,00