

Tageskarte

„ PINK “

Prosecco mit Grapefruitsirup / Soda/ Limette 4.90

„Hugo“

Prosecco mit Holundersirup
Soda/Minze/Zitrone 4.90

„Rosi“

Prosecco mit Preiselbeersirup/Soda
Preiselbeeren/Zitrone 4.90

Sparkling Rose' brut 0.1l 4.50 // 0.7l 30.00
österreichischer Perlwein feinperlig / trocken /fruchtig /Donnabaum /

Pfifferlinge mit Rahm immer frisch zubereitet
mit Semmelknödeln und grünem Salat 16.90

„ SCHWAMMERLSTEAK “

200g Rinderfiletsteak / kurz gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel
gemischte Blattsalate 32.00

„Tiroler Gröstl “ mit Spiegelei 12.90

mit gekochten Rindfleischstreifen und Zwiebel ,klassisch gewürzt / Krautsalat

„ COTTAGE BURGER “ 14.00

200g hausgemachter Beefpatty im Burgerbrot A (+ Cheddarcheese +€ 1.00)
Salat/ Tomate/ Jalapenos/ Speck/ JackDaniels barbecuedip/Chillidip / Steakfries

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Reis / Blattsalat 22.90

400g „ TOMAHAWKSTEAK “ vom österreichischen Landschwein 24.50
gebratener Zwiebelscheibe und Speck/ Röstkartoffel / Trüffelbutter

1/8 Mediterra rosso aus der Toskana 2015 4.80

mit Liebe gebacken: Schokoladetorte ACG 3.30 Apfelstrudel mit Eis und Sahne ACG €4.90
gebäckene Topfentorte 3.30 Apfelstruidel mit Vanillesauce 4.50

Klein aber fein: Panna cotta auf Himbeersauce mit frischen Beeren G 4.50
2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant 3.90

MONTAG RUHETAG



lich gmiatlich guat

Wir kochen von 11.30 Uhr bis 21.15Uhr

A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie

M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!