

Tageskarte

„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
feinperlig fruchtig /Donnabaum / Wachau

Medaillons vom *Schweinsfilet im Speckmantel* 18.90
Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten/ Brokkoliröschen

1/8 *Weißburgunder Reserve Falkenstein* 3.30

„COTTAGE BURGER“ 13.90

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

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Reis / Blattsalat GL 2 1.90

US BEEF: 250g Flanksteak 27.90
tranchiertes Steak aus der Rinderflanke / Pfannengemüse / Steakfries / Kräuterbutter G

pago: Guave-Banane-Ananassaft 0.2l 2.80

Germknödel mit Vanillesauce oder Mohn und Butter ACG 6.00

mit Liebe gebacken:

Topfenstrudel 3.50

Apfelstrudel mit Eis und Sahne ACG €4.90 Apfelstrudel mit Vanillesauce ACG €4.70

Schokoladetorte ACG 3.30 gebackene Topfentorte ACG 3.30

Klein aber fein:

Panna cotta auf Erdbeersauce mit frischen Beeren G 4.50

Hausgemachtes Tirmaisu 4.50

2Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne ACG 4.90

2 Kugeln Zitroneneis mit Limoncello 4.70

2 Kugeln Mangoeisparfait auf Mangopürree` 4.20



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 !!



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 !!