

Tageskarte

„ PINK “

Prosecco mit rosa Grapefruitsirup / Soda/ Grapefruit 4.90

„Hugo“

Prosecco mit Holundersirup
Soda/Minze/Zitrone 4.90

&

„Rosi“

Prosecco mit Preiselbeersirup/Soda
Preiselbeeren/Zitrone 4.90

Heimische Pfifferlinge mit Rahm immer frisch zubereitet

mit Semmelknödeln und Blattsalat 16.90

Local Chanterelle mushrooms in creamsauce/ breaddumplings /lettuce salad

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce 19.50

weiße Bandnudeln

Porkfillets with chanterelle mushrooms in creamsauce/ tagliatelle

„ **SCHWAMMERLSTEAK** “ 32.50

200g Rinderfiletsteak auf Toast darüber kurz gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel
gemischte Blattsalate

200g beef fillet with chanterelle mushrooms fried with bacon and onion/ lettuce salad

“ **Tiroler Gröstl** ” 12.90

Röstkartoffel mit gekochten Rindfleischstreifen klassisch gewürzt

Spieglei/ Krautssalat

Roast potatoes with boiled beef in stripes / fried egg / cabbage salad

“ **COTTAGE BURGER** “ 14.00

200g Beef-patty aus Eigenproduktion / rustikales Burgerbrot / Salatblätter/Tomate / Jalapenos
gebratener Speck / Steakfrites / JackDanielsBarbecuesauce/Chillidip (+ Cheddar+€ 1.00)

1/8 Zweigelt 2018 Weingut Grassl 3.50
Carnuntum

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce / Bandnudeln /Blattsalat 22.90

Stripes of beef fillet in peppercreamsauce / tagliatelle pasta/ lettuce salad

mit Liebe gebacken: Apfelstrudel mit Eis und Sahne **ACC** € 4.90

Schokoladetorte **ACC** 3.30 Eierlikörtorte 3.30

Klein aber fein Verführerisch cremiges Tiramisu 4.90

Zitroneneissorbet mit Limoncello 4.50

Frisch gepflückte **Bergheidelbeeren** mit Vanilleeis und Sahne 5.90



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 !!