

Tageskarte

„ PINK BLISS “

Prosecco mit Grapefruitsirup/ rosa Grapefruit /Soda/ Zitrone 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
feinperlig fruchtig /Donnabaum / Wachau

Kräftige Rindssuppe mit einem Leberknödel 4.80
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut mit Bratensauce 9.50

Weißer Spargel mit frisch aufgeschlagener s. hollandaise

- mit Frühkartoffeln 17.50
- mit Frühkartoffeln und Schinken 19.50

„ SPARGELSTEAK “ 32.50

200g Rinderfiletsteak mit weißem Spargel / Frühkartoffeln und sc. hollandaise

Rosa gebratener Lammrücken 26.00
Rosmarinkartoffel / grüne Bohnen

„ COTTAGE BURGER “ 14.00

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

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce

hausgemachte Spätzle / Blattsalat 22.50

mit Liebe gebacken: Schokoladetorte ACG 3.30

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

Klein aber fein: Panna cotta auf Himbeersauce mit frischen Beeren G 4.50

Cremig verführerisches Tiramisu 4.90

2Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne ACG 4.90

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant 3.90



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 !!