

# Abendkarte

DONNERSTAG – DIENSTAG | VON 18.00 – 19.30 UHR

## Salate und Vorspeisen

VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT DRESSING NACH WAHL	
JOGHURT-, FRENCH-, BALSAMICO- ODER ITALIENISCHES DRESSING	EURO 5,80
SALATE UND LECKERE VORSPEISEN VON UNSEREM BUFFET	EURO 12,50
MARINIERTE SCHEIBEN VOM TAFELSPITZ MIT RADIESCHEN, LAUCHZWIEBEL UND LINSEN	EURO 11,50
ALS HAUPTGANG: ZUSÄTZLICH MIT BRATKARTOFFELN	EURO 17,50
HAUSGEBEIZTER LACHS MIT CAIPIRINHA GRANITÉ, JOGHURT UND FRISÉE	EURO 13,80
GESCHMORTER CHICORÉE IM SPECK AUF PFIFFERLINGS RISOTTO, ROTE BEETE	EURO 13,50
ALS HAUPTGANG: ZUSÄTZLICH MIT RIESENGARNELEN	EURO 19,50
MELONENVARIATION MIT WALSER ZIEGENKÄSE	EURO 11,50

## Suppen

TAGESSUPPE	EURO 5,80
RINDERKRAFTBRÜHE MIT SPINATFLÄDLER	EURO 6,50
STEINPILZSUPPE UNTER DER BLÄTTERTEIGHAUBE – DER KLASSIKER	EURO 9,50
CREMESUPPE VON EDELFISCHEN MIT FENCHELHEU UND GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN	EURO 8,80

## Pasta und Vegetarisch

SPAGHETTI MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND RUCOLA,	EURO 14,50
ZUSÄTZLICH MIT GEBRATENEN THUNFISCHWÜRFELN	EURO 18,50
PENNE RIGATE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO UND PARMESAN	EURO 14,50
STEINPILZ RISOTTO MIT KOHLRÖSCHEN, ORANGE UND RADICCHIO	EURO 17,50
MIT GEBRATENEM SCHWEINEBAUCH	EURO 21,50

## Fisch

GEBRATENES ZANDERFILET MIT SPECK, LINSEN UND RUCOLA-KARTOFFELPÜREE	EURO 21,50
FILET VOM HEILBUTT MIT BROKKOLI, GERSTENRISOTTO UND BLUTORANGENVINAIGRETTE	EURO 22,50

## Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
MIT PREISELBEEREN, MARKTGEMÜSE  
UND ZUR WAHL BRATKARTOFFELN ODER POMMES FRITES

EURO 20,50

GESCHMORTE LAMMKEULE  
MIT EIERSchwAMMERL, SOMMERGEMÜSE UND SEMMELKNÖDEL

EURO 19,50

GEBRATENE POULARDENBRUST MIT KIRSCHTOMATEN,  
ZUCCHINI UND BASILIKUM

EURO 18,50

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND  
MIT KAROTTEN, SELLERIEPÜREE UND SPINATKNÖDEL

EURO 22,00

VARIATION VOM HEIMISCHEN HIRSCH MIT KIRSCHEN,  
WIRSING UND GEBACKENEN TOPFENKNÖDELN

EURO 22,50

## Dessert

TAGESDESSERT

EURO 6,50

VARIATION VON DER HEIDELBEERE

EURO 7,50

LAVENDELPARFAIT MIT HOLUNDERBLÜTENSCHAUM  
UND EINGELEGTEN APRIKOSEN

EURO 7,80

## Specials

### NÄMMES VOM PFEFFER

- Walser Wildpfeffer mit Haselnusspätzle & Kohlrabi

dazu 1/4 Weingenuss

### **2020 BLACK PEPPER** [Weingut Pfneisl | Burgenland]

Dieser Cuvée besteht mehrheitlich aus Shiraz, und präsentiert sich in einem dunklen Rubingranat mit tiefen Lilatönen.

Er begeistert vor allem fruchtliebende Weinfreunde durch seine intensiven Aromen nach Beeren und Kirsche, welche selbst bei kalter

Serviertemperatur neben etwas Menthol deutlich zum Vorschein treten. Feine Würze und weiche Tannine bereiten ein elegantes und

unkompliziertes Trinkvergnügen.

EURO 29,00 P.P.

### SOMMERPAUSE AB 2 PERSONEN

SOMMERLICHE MELONENVARIATION MIT ZIEGENKÄSE UND OLIVEN

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WALSER HIRSCH

-AM TISCH TRANCHIERT-

MIT PREISELBEERSAUCE, SPITZKOHL UND KARTOFFELKRAPPEN

EURO 29,00 P.P.

## Unsere kleine Karte am Mittwochabend

### Vorspeisen und Suppen

Große Salatauswahl und verschiedene Vorspeisen vom Buffet	Euro	12,50
Beilagensalat – verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Joghurt-, French-, Balsamico- oder italienisches Dressing	Euro	5,80
Beefsteak Tatar mit getoastetem, dunklem Brot	Euro	12,80
Safranrisotto mit Garnele und Kirschtomaten	Euro	12,80
Melonenvariation mit Walser Ziegenkäse	Euro	11,50
Tagessuppe	Euro	5,80
Rinderkraftbrühe mit Spinatflädle	Euro	6,50
Steinpilzsuppe unter der Blätterteighaube	Euro	9,50

### Hauptgerichte

Penne mit hausgemachtem Pesto	Euro	14,50
Zürcher Geschnetzeltes mit geräuchertem Rösti	Euro	21,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	Euro	15,80
Geschmorte Lammkeule mit Eierschwammerl		
Sommergemüse und Semmelknödel	Euro	19,50
Rumpsteak mit gebratenen Pilzen, Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes Frites	Euro	22,00

### Desserts

Tagesdessert	Euro	6,50
Variation von der Heidelbeere	Euro	7,50

### Kindergericht

Spaghetti mit Tomatensauce und Käse	Euro	7,80
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Euro	7,80

## Specials

### NÄMMES VOM PFEFFER

- Walser Wildpfeffer mit Haselnusspätzle & Kohlrabi

dazu ¼ Weingenuss

### **2020 BLACK PEPPER** [Weingut Pfneisl | Burgenland]

Dieser Cuvée besteht mehrheitlich aus Shiraz, und präsentiert sich in einem dunklen Rubingranat mit tiefen Lilatönen.

Er begeistert vor allem fruchtliebende Weinfreunde durch seine intensiven Aromen nach Beeren und Kirsche, welche selbst bei kalter

Serviertemperatur neben etwas Menthol deutlich zum Vorschein treten. Feine Würze und weiche Tannine bereiten ein elegantes und unkompliziertes Trinkvergnügen.

EURO 29,00 P.P.