

### Alkoholfreie Basis zum Genuss

1 Glas 0,50lt. Homemade **Erdbeerlimonade** mit Zitrone

1 Fl. 0,20lt. **Kirsche** naturtrüb von Pago, vegan

NEU!

Heimischer **Birnensaft** Heiderer Mayer 1 Fl. 0,25 lt  
aus heimischen Birnen, von Natur aus laktosefrei aus Zweiersdorf NÖ

### Bieriges und Belebendes

1/3 | **Villacher Hausbier** vom Fass

1/8 | **St. Laurent** Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz  
Rubingranat mit dunklem Kern, in der Nase satte Beerentöne,



## TAGESMENÜ:

Freitag, 23. Februar 2018

### I. MENÜ :

Bärlauchcremesuppe mit Croutons  
Hausgem. **KÄRNTNER NUDELTELLER** 4Stk.  
mit zerlassener Butter, Parmesan und  
grüner Salat

### II. MENÜ :

Tagessuppe  
**SEEHECHTFILET** natur mit getrockneten  
Tomaten & Oliven, Petersilienkartoffel und Salat  
Dessert

### III. MENÜ :

Tagessuppe  
Hausgemachte **BUCHTELN** auf Vanillesauce und frischer Obstsalat

### Unser Koch empfiehlt Ihnen heute !

- 10 RINDFLEISCHSULZE mit Vogerlsalat und Kernöl
- 11 Gratinierte LASAGNE hausgemacht
- 13 Hausgemachte FLEISCHNUDEL mit Grammerln und Sauerkraut
- 15 SCHWEINSBRATEN im Natursaft mit Semmelknödel
- 16 LAMMKOTELETTE mit Thymian, Bratkartoffel und Karotten-Speckbohnenröllchen
- 20 WIENER BACKHUHN mit Salatschüssel
- 21 CEVAPCICI mit Pommes frites und gemischter Salat

### Trennkost:

- 22 Gegrilltes, weißes HEILBUTTFILET mit Ingwer auf marinierte Romana-Salatherzen
- 23 Geb. DINKEL-LAUCHLAIBCHEN mit Camembert, Frischkräuterjoghurt, Tomaten-Vogerlsalat

### Eine süße Verführung

118 2 Stk. KLETZENNUDEL mit Honigbutter und Apfelmus Min. Wartezeit 20 Min.