

Spezialitätenkarte

	* * *	
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton		4,20
	* * *	
Ofenerdäpfel mit Knoblauchrahm, gebratenen Speckwürfel geriebenem Käse und Salatgarnitur		5,80
feuriges Chili con Carne mit Hausbrot		6,80
Schaffrischkäse vom Nasswalder Bauernhof auf Rucolasalat mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl		7,20
feiner Wildbraten in kräftiger Rahmsauce mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelroulade		13,80
kurz gebratene Hirschmedaillons mit Rotweinjus und Broccoliröschen dazu Erdäpfelkroketten		17,60
	* * *	
Topfen-Mascarpone Creme mit Marillenconfit im Rexglas serviert		4,80



Wochenweine

	* * *	
Weißburgunder Steirische Klassik 2011 Weingut Winkler-Hermaden, Stmk	1/8l	3,20
St. Laurent 2009 Weinbau Harald Wendelin, Gols	1/8l	3,20
Blaufränkisch 2009 Zantho, Burgenland	1/8l	3,60