

Menüvorschläge

<p style="text-align: center;">1</p> <p>Rindssuppe mit gebackenen Grießknödeln</p> <p>Bunter Salatteller mit Speckwürfel</p> <p>Schweinerücken an Pfefferrahmsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse</p> <p>Vanilleparfait garniert</p> <p style="text-align: center;">Euro 25,50</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p>Flädlesuppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p>Schweinemedallions rosa gebraten oder im Speckmantel an Rahmsauce oder Rieslingsauce mit Kroketten, Nüdele und Gemüse</p> <p>Marmoriertes Schokomousse auf Früchtespiegel</p> <p style="text-align: center;">Euro 31,50</p>
<p style="text-align: center;">3</p> <p>Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln</p> <p>Schweinebraten frisch aus dem Ofen an Bratensauce mit Spätzle und Gemüsegarnitur</p> <p>Hausgemachter Topfen oder Apfelstrudel</p> <p style="text-align: center;">Euro 19,40</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</p> <p>Blattsalat an Balsamicodressing</p> <p>Scheiben vom Schweinerücken in der Kräuterkruste mit Folienkartoffel und Sauerrahm Gemüse</p> <p style="text-align: center;">„Heiße Liebe“</p> <p style="text-align: center;">Euro 25,80</p>
<p style="text-align: center;">5</p> <p>Leberspätzlesuppe</p> <p>Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kräuterrahmsauce oder Senfrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>Früchtebecher</p> <p style="text-align: center;">Euro 21,50</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <p>Räucherlachs mit Sahnekren, kl. Salatgarnitur und Toast</p> <p>Brätstrudelsuppe</p> <p>Rahmgeschnetztes vom Kalb Rahmgeschnetztes vom Schwein mit frischen Champignons, Mandelbällchen und Gemüse</p> <p>Dessertvariation</p> <p style="text-align: center;">Euro 32,50 Euro 27,80</p>



<p style="text-align: center;">7</p> <p>Rohschinken mit Melone und Toast</p> <p>Grillteller mit Stücken vom Filet und Karree, mit Gemüse, Pommes-frites und zweierlei Zwiebelragouts</p> <p>Topfenschaumnockerl auf Beerenmix</p> <p style="text-align: center;">Euro 24,50</p>	<p style="text-align: center;">8</p> <p>Hochzeitsuppe(Brät,Leber,Grießknödel)</p> <p style="text-align: center;">Gemischter Salat</p> <p>Burgunder-Rinderbraten an Rotweinsauce Butternudeln und Gemüse</p> <p>Gebackene Bananen mit Vanilleeis</p> <p style="text-align: center;">Euro 26,80</p>
<p style="text-align: center;">9</p> <p>Bunter Salat mit gebratenen Kürbiskernen</p> <p style="text-align: center;">Gemüse-Kartoffelstrudel an Kräuterrahmsauce</p> <p>Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</p> <p style="text-align: center;">Euro 17,80</p>	<p>Gerne kommen wir Ihnen auch bei speziellen Wünschen entgegen.</p> <p>Die einzelnen Gänge oder Beilagen können Sie beliebig austauschen, ergänzen oder streichen. Der Menüpreis ändert sich entsprechend der Zusammenstellung.</p> <p>Die Hauptspeisen, Beilagen und Suppe werden unbegrenzt nachgereicht.</p> <p>Bitte geben Sie uns die verbindliche Personenanzahl 2 Tage im Voraus bekannt. Wir bitten um Verständnis, dass wir Menüs die nicht rechtzeitig abbestellt werden in Rechnung stellen müssen.</p>
<p>Getränke</p> <p>Aperitif gemischt pro Glas EUR 3,50</p> <p>Sekt/ Sekt-Orange/Sekt mit Holder oder Johannisbeer hausgemacht/ Sekt mit Fruchtlikör</p> <p>Campari – Orange/Campari – Soda</p> <p>7/10 Mineralwasser zum Einstellen EUR 4,40</p>	<p>Weißweine</p> <p>7/10 Lt. Grüner Veltliner EUR 17,50</p> <p>7/10 Lt. Chardonnay Classic EUR 19,00</p> <p>7/10 Lt. Müller-Thurgau EUR 17,40</p> <p>1 Lt. Grüner Veltliner EUR 14,40</p> <p>1 Lt. Welschriesling EUR 14,00</p> <p>1 Lt. Rosé EUR 14,00</p> <p>Rotweine</p> <p>7/10 Lt. Zweigelt EUR 17,20</p> <p>7/10 Lt. Spätburgunder EUR 18,60</p> <p>1 Lt. Blaufränkisch EUR 14,40</p> <p>1 Lt. Cuvee EUR 14,00</p> <p>1 Lt. Edelvernatsch EUR 14,40</p> <p>1 Lt. Zweigelt EUR 14,00</p>

