

## HEUTE EMPFEHLEN WIR

### **Rindfleisch-Suppentopf**

mit Nudeln und Gemüse € 9,50

### **Flammkuchen**

mit Zwiebel und Speck € 11,20

### **Gebratenes Forellenfilet**

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln € 22,50

### **Hirschbraten**

mit Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren € 26,90

## SÜSSE VERSUCHUNG

### **Kaiserschmarrn**

im Pfandl serviert mit Apfelmus € 14,50

### **Hausgemachte Kuchen nach Tagesempfehlung € 4,50**

mit Sahne € 5,50

mit 1 Kugel Eis € 6,00

mit Vanillesauce € 6,50

### **Zitronensorbet mit Wodka € 6,90**

Unser Küchenteam kocht heute bis 16.30 Uhr für Sie.

# GETRÄNKE EMPFEHLUNG

## **BIO Apfelsaft naturtrüb vom Bauernhof Niedernberg in Aurach**

Klein 0,3 l € 3,80    Groß 0,5 l € 4,80

### **Hausgemachter Kirsch-Cocktail**

Kirschmark, Prosecco, Tonic, Minze, Zitrone € 7,10

Kirschmark, Soda, Tonic, Minze, Zitrone € 5,90

### **Hausgemachter Glühwein € 4,50**

### **Gin Tonic € 7,20**

## ZUM ANSTOSSEN

### **Bründlmayer Brut Rosé**

Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Flasche 0,75 l € 52,00

**Hugo** Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitrone 1/4 l € 6,90

**Aperol Spritzer** Prosecco, Aperol, Soda, Orange 1/4 l € 7,10

## WEISSWEIN EMPFEHLUNG

### **Hauswein Grüner Veltliner „Wora“**

Weingut Christian Gmeiner, Niederösterreich

Glas 1/8 l € 3,80    Flasche 0,75 l € 22,00

### **Grüner Veltliner „Federspiel“**

Domäne Wachau, Niederösterreich

Glas 1/8 l € 5,70    Flasche 0,75 l € 34,00

## ROTWEIN EMPFEHLUNG

### **Hauswein Cabernet Sauvignon**

Weingut Christian Gmeiner, Niederösterreich

Glas 1/8 l € 4,20    Flasche 0,75 l € 25,00

### **The Legends Cuvée**

Weingut Scheiblhofer, Burgenland

Flasche 0,75 l € 44,00