



## APERITIF EMPFEHLUNG

Pfiff Stiegl Pils vom Fass

**3,20**

Bründlmayer Brut Reserve  
Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

**6,00**

Valdobbiadene Prosecco Superiore Giall’Oro, Ruggeri

**5,20**

Sherry Fino Manzanilla  
"La Guita"

**3,90**

Mancino Premium Vermouth Secco, Piemonte

**4,50**

Rhabarber und Tonic  
Alkoholfrei, Van Nahmen, Hamminkeln

**4,80**

Bio Apfelcider  
Bio Apfelhof Stögermayr, Wolfsegg/Hausruck

**4,90**



## VORSPEISEN

Geschmorte RISPENTOMATEN an BÜFFELMOZZARELLA  
"Caprese"

12,50

CARPACCIO vom RINDSFILET  
mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto

14,00

BIO-CHILISPAGHETTI  
mit Knoblauch Olivenöl und Zucchinistreifen

15,50

LASAGNE verdi al forno  
grüne Teigblätter mit Ragout und Champignons

11,00

## SUPPEN

FISCHSUPPE nach Art des Hauses  
mit knusprigem Weißbrot und scharfer Pfeffermayonnaise

8,80

Klare Rindsuppe mit FRITTATEN

4,60



## HAUPTSPEISEN

### GOLDBRASSE

in Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Blattsalat

28,50

### Sautierte RIESENGARNELEN

auf cremigem Safranrisotto und Schmortomaten

29,00

### FILETSTEAK vom heimischen Rind

im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesanspänen

34,00

Sautierte RINDFILETSPITZEN "Stroganoff-Art" in Cognac-Rahmsauce  
mit frischen Pilzen und Butternockerl

26,00

### SEEZUNGE

in Tomaten-Kapernbutter mit Basmatireis

32,00

### WIENER SCHNITZEL vom Kalb

mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und Blattsalat

19,50



## DESSERTS

### SGROPPINO

Zitroneneis mit Vodka gerührt

8,00

### Hauchdünne MARILLENPALATSCHINKE

frisch aus der Pfanne

(außer bei Hochbetrieb)

4,50

### PANNA COTTA

mit Caramelatta und Walnusskrokant

8,00

### SEMIFREDDO

eisgekühlte Schichttorte

8,50

### KLINGER TORTE

Feine Schoko-Nusssmasse mit hausgemachten Biskotten

und Kaffeeoberscreme

4,90

