



Mittagskarte

Gemischter Blattsalat mit Rettich und Orangendressing

oder

Kürbiscremesuppe mit Brandteigkrapferl und Kernöl

Gebratenes Saiblingsfilet mit cremigem Kohl und Sellerie

oder

Rindsgulasch mit Spätzle und Schnittlauch

oder

Hausgemachte Nudeln mit Basilikum-Pesto und Paradeiser

Frischkäsekuchen mit Zitronensorbet

2 Gänge 15,00

3 Gänge 22,00

Zu unseren Gerichten reichen wir Olivenöl und hausgemachtes Gebäck

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicemitarbeiter/Innen

Inklusivpreise in Euro