

Faschingsdienstag, der 13. Februar 2024

MITTAGSMENÜ (solange der Vorrat reicht) € 12,00 (pro Person)

Karotten- Ingwersuppe oder kleiner Heringssalat (+ 2,-)
Ofenfrischer Stefaniebraten, dazu Erdäpfelpüree
Faschingskrapfen

Glas Leitungswasser (0,25l) ohne weiterer Getränkekonsumation 1,00 €

AKTION zum Menü: Fl. Römerquelle (mild, ohne oder prickelnd) 0,33l, kleiner Segafredo MAXXI Espresso je 1,50 €

Tagesteller = die Menü Hauptspeise € 10,00

Menü mit 2 Gängen (Menü Hauptspeise mit Suppe oder Dessert) € 11,00

Avocado Shrimps Cocktail	9,00
Räucherlachsrollchen mit Oberskrenfülle	8,50
Matjeshering „Hausfrauen Art“	8,50
Weißer und / oder roter Heringssalat garniert	8,50
Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf bunten Blattsalaten mit Mangodressing	15,00
Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen	5,00
Kräuterschaum- oder Karotten-Ingwersuppe	5,00
Maronischaumsuppe	6,00
Schwammerlrisotto , dazu frischer Grana	15,50
Frische Pappardelle Nudeln mit frischem Babyblattspinat und geriebener Käse	15,50
Karfiolröschen gebacken , dazu Sauce Tartar	14,50
Fish & Chips - Kap Seehecht Streifen in Backteig, Dippers und Remouladen Sauce	20,50
Frisches heimisches Lachsforellenfilet auf frischem Blattspinat, dazu Erdäpfel Dippers, Sourcream	23,50
Frische heimisches Karpfenfilet gebacken , dazu Mayonnaisesalat	19,50
Frisches Skreifilet (Norwegischer Winterkabeljau) gebraten , dazu frische Nudeln mit Räucherlachs	21,50
Frisches Skreifilet (Norwegischer Winterkabeljau) gebacken , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	20,00
Frische heimische Forelle gebraten „Müllerin Art“ , dazu Petersilerdäpfeln und Blattsalat	22,50
Maishühnerbrust vom Grill BBQ Style , dazu Pommes Frites und Cole slaw	19,50
Gebackenes Fledermaus Schnitzel , dazu Mayonnaisesalat	19,50
Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	14,00
Beiried medium gebraten (vom AMA Gütesiegel Rind), dazu Kräuterbutter und Pommes Frites	22,50
Pfeffersteak (AMA Rindsfilet) medium gebraten mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten	28,50
Nestroy Burger (AMA Beef $\frac{3}{4}$ gebraten) mit rotem Zwiebel, Eisberg, Tomaten, Cheddar Käse, Jalapenos und Relish Sauce im Sesam Bun, dazu Steak Frites	17,50
Kastanienreis mit Schlagobers / plus 2cl Eierlikör	6,- / 7,50
Variation von hausgemachten Desserts garniert	11,00

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur eine GESAMTRECHNUNG stellen!

Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten. Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.