

## Freitag, der 23. Februar 2024

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

Klare Rindssuppe mit Backerbsen oder kleiner Heringssalat (+ 2,-)  
 Gebackenes Fischfilet, dazu Gurken- Erdäpfelsalat  
 Frische Erdbeeren mit Sauerrahm

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

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 Leberknödel, Nudeln oder Backerbsen	5,00
Karfiol-, Erdäpfel- Lauch- oder Karotten-Ingwersuppe	5,00
<b>Radicchio Risotto</b> , dazu frische Granascheiben	15,50
<b>Hausgemachte Spinat Gnocchi</b> mit Gorgonzolarahmsauce	15,50
<b>FrISCHE Pappardelle Nudeln</b> mit frischem Babyblattspinat und geriebener Käse	15,50
<b>Zucchini-scheiben gebacken</b> , dazu Sauce Tartar	14,50
<b>Fish &amp; Chips</b> - Kap Seehecht Streifen in Backteig, Dippers und Remouladen Sauce	20,50
<b>FrISCHE heimisches Karpfenfilet gebacken</b> , dazu Mayonnaisesalat	19,50
<b>FrISCHE Skreifilet (Norwegischer Winterkabeljau) gebraten</b> , dazu frische Nudeln mit Räucherlachs	21,50
<b>FrISCHE Kabeljau gebacken</b> , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	20,00
<b>Kalbsrückensteak gebraten</b> , dazu Dippers Erdäpfeln, Blattspinat und Aiolisauce	26,00
<b>Lammrücken gebraten</b> , dazu Thymiansaft, Erdäpfelwürfel und Speckfisolenbündchen	22,50
<b>Rahmherz (vom heimischen Kalb)</b> mit Serviettenknödel	17,00
<b>Gebackenes Fledermaus Schnitzel</b> , dazu Mayonnaisesalat	19,50
<b>Cevapcici</b> mit Pommes Frites, Ketchup und Zwiebelsenf	14,00
<b>Pfeffersteak (AMA Rindsfilet)</b> medium gebraten mit Pfefferoberssauce und Erdäpfelkroketten	28,50
<b>BBQ Burger</b> (AMA Beef $\frac{3}{4}$ gebraten) mit Zwiebelkonfit, Avocadoscheiben, gebratene Speckscheiben und BBQ Sauce im Brioche Bun, dazu Steak Frites	18,00
<b>Nestroy Burger</b> (AMA Beef $\frac{3}{4}$ gebraten) mit rotem Zwiebel, Eisberg, Tomaten, Cheddar Käse, Jalapenos und Relish Sauce im Brioche Bun, dazu Steak Frites	18,00
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.