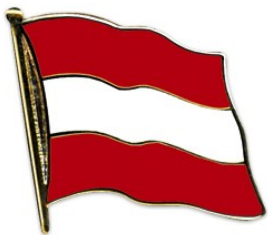


Österreich-Wochen

21. April bis 15. Mai 22



... unsere Weinempfehlungen ...

Grüner Veltliner Hammergraben

Österreich, Fels am Wagram

Produzent: Weingut Hofstetter

Traubensorte: Grüner Veltliner

Charakter: exotische Früchte | Akazienhonig
Citrusaromen | saftig und lang

75 cl CHF 46.00
10 cl CHF 7.50



Blauer Zweigelt Edelgrund

Österreich, Burgenland

Produzent: Weingut Stiegelmar

Traubensorte: Zweigelt

Charakter: füllig | fleischig | sehr saftig und weich |
samtiges Tannin mit einer guten Länge im Abgang

75 cl CHF 42.00
10 cl CHF 7.00



Cuvée Stiegelmar

Österreich, Burgenland


Produzent: Weingut Stiegelmar

Traubensorte: Zweigelt (55%), Blaufränkisch (30%),
Cabernet Sauvignon (15%)

Charakter: fruchtig | strukturiert | saftig mit reifen Tanninen
und sehr dezenten Röstaromen im Abgang

75 cl CHF 69.00





Vorspeisen - zur Einstimmung

Steirisches Rinds-Tatar
beträufelt mit Kürbiskernöl
Fr. 22.50


Tafelspitz-Carpaccio
mit frischen Zwiebeln und
steirischem Kürbiskernöl
Fr. 18.50

Aus dem Suppentopf

Paradeiser-Suppe
(Tomatensuppe)
Fr. 9.50

Frittaten-Suppe
(Flädli-suppe)
Fr. 8.50

Österreichischer-Wochen



Aus der Salatbox – als Vorspeise

Grüner Salat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

Frühlingsalat mit
Landrauchschinken Fr. 14.50

Sommerschmankerl

Bunter Salatteller
mit Wiener-Schnitzel
und Preiselbeeren Fr. 38.50

Bunter Salatteller
mit Backhenderl Fr. 30.50

Bunter Salatteller
mit lauwarmem Tafelspitz
an leichter Vinaigrette Fr. 30.50

zur Auswahl: Haussauce mit Knoblauch,
Französisch oder Italienisch

Österreicher-Wochen

Hauptgerichte - richtig typisch

Original **Wiener-Schnitzel** mit Pommes-Frites
oder mit Kartoffelsalat

Paniertes Kalbsschnitzel mit glacierten Karotten,
garniert mit Preiselbeeren
Fr. 43.50

Steirisches **Backhenderl**
Pouletstücke, hausgemacht paniert,
fein ausgebacken, dazu Kartoffelsalat
beträuft mit etwas Kürbiskernöl
Fr. 32.50

Chef's Tip: Wiener **Rahmgulasch**
Zartes Rindsgulasch an sämiger Sauce,
mit Eier-Spätzle und Gemüse
Fr. 32.50

Tafelspitz - Rindfleisch aus dem Fleischsud,
mit frischem Kren (Meerrettich), dazu
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse
Fr. 32.50

Zwiebel-Rost-Braten
Rinds-Entrecôte an Zwiebel-Sauce,
dazu knusprig gebackene Zwiebeln,
mit Serviettenknödeln und Gemüse
Fr. 39.50

Vegetarisch - und doch typisch

Hausgemachte Serviettenknödel
an einer cremigen Sauerrahm-Sauce,
mit bunten Salaten serviert
Fr. 20.50

Käse-Spätzle
mit Röstzwiebeln und Gemüse
mit Spiegelei: Fr. 22.50
ohne Spiegelei: Fr. 20.50

Serviettenknödel
an leichter Schwammerlsauce (Pilze)
Fr. 21.50

Sommerliche
Tatar-Variationen
16. Juni bis 14. August

Österreicher-Wochen

Desserts

Marillen-Topfen-Knödel
mit Vanille-Eis
Fr. 12.50

Kaiserschmarren
mit Zwetschgenkompott
Fr. 12.50

Mini-Wiener Eiskaffee
Schwarzer Kaffee mit Vanille-Eis
Fr. 7.50

Dessert-Hit:

Topfen-**Palatschinken**
mit Himbeeren
und Vanille-Eis
Fr. 14.50

Kaffee-Spezialität

Kaffee mit Marillenschnaps
und Rahmhaube
Fr. 9.50