

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 3,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 3,90
<i>leichte Kartotten-Ingwer-Cremesuppe mit Crema de Balsamico und frittierten Glasnudeln</i>	€ 4,50

Vorspeisen

<i>„Vorspeisentrio“ feiner Hirschschinken, gebratener Ziegenkäse im Speckmantel und Espresso von der Karotte, dazu Ciabatta</i>	€ 9,90
<i>Carpaccio vom Rinderfilet in Pfeffer-Kräutermantel, mit gerösteten Kürbiskernen, Steirischen Kernöl, gehobeltem Parmesan und frischen Champignonscheiben</i>	€ 9,40

Unsere Tagesangebote des Monats zu € 6,40

<i>Montag:</i>	<i>gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Rahmspinat und Kartoffeln</i>
<i>Dienstag:</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch:</i>	<i>saftiges Rindergulasch in Rotwein geschmort mit Butternudeln</i>
<i>Donnerstag:</i>	<i>Marinierte Spareribs mit hausgemachter Teufelsauce „leicht scharf“ dazu Wedges</i>
<i>Freitag:</i>	<i>gebratenes Barschfilet mit Dill-Senf-Sauce und Basmatireis</i>