

Tagesgerichte

Rindercarpaccio im Pfeffer-Kräutermantel mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl, gehobeltem Parmesan und Champignonscheiben € 10,90

½ Ente frisch, aus dem Bratrohr, mit Goldacher Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 16,90

*„König Ludwig Pfandl“
mit Schweinebraten, ¼ Ente und ¼ Haxe,
dazu Goldacher Apfelblaukraut und zweierlei Knödel* € 17,90

*Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Salat* € 13,90

*„Wellnesssalat“ Bunte Salatplatte in Joghurtdressing mit
im Knuspermantel gebackener Putenbrust und frischem Obst,
dazu Ciabatta* € 13,90

*Schweinefilet vom Grill auf cremigen Kürbisrahmnudeln
mit Rucola, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen* € 15,90

*Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter,
Speckbohnen und Pommes Frites* € 15,90

*Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller* € 19,90

*„Feinschmeckersalat“
Knackige Blatt- und Rohkostsalate in Hausdressing,
dazu mariniertes Rinderlendensteak (roh ca. 240g),
rosa gebraten, und Knoblauch-Kräuterbaguette* € 23,90

*Rosa gebratene Kalbslende unter der Schwammerlkruste
mit Röstkartoffeln und Feldsalat in Balsamicodressing* € 23,90