

Der Küchenchef empfiehlt:

Roastbeef-Scheiben mit mediterraner Vinaigrette dazu getoastetes Weißbrot mit Kräuterbutter	ACM	7,50
Pastinakencremesuppe mit Kressenockerl	ACG	4,80
Rindsroulade im herzhaften Safterl „Schlemmer Art“ serviert mit Bandnudeln	ACGLO	13,20
Filet von der Reinanke (Süßwasserfisch aus der Alpenregion) auf Tagliatelle mit Rucola Pesto, Tomatenragout & (wahlweise) Parmesan	ACDG	15,90
T-Bone Steak 400g Rohgewicht serviert mit gebackenen Erdäpfeln, Onion Rings & Salatgarnierung	ACM	29,50
geschmorter Kalbstafelspitz an Rotweinzwiebeln & Erdäpfel-Pilz-Speckknöderl	AC	16,80
Filetspieß vom Rindsfilet dazu mediterranes Gemüseragout & Kroketten	AC	16,70
...und vielleicht danach		
Somlauer Nockerl	ACGH	4,80



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Die Kürzel Erklärung der Allergenen-Stoffe finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte