

07. – 10. feber

zu mittag.

kleine wirtschaft.

mi-fr // 11.30 – 14.00 //

mi-fr // 11.30 – 17.00 //

tagessuppe. € 5,50

tagessalat. € 6,50

mittwoch.

Züricher Geschnetzeltes vom Maishendl € 15,50

Bio-Österreis / Schwammerl
G, L, O

oder

Spinatspätzle € 12,50
Gorgonzolarahm / Blattsalat
A, C, G, L, O

donnerstag.

Gekochtes Rindsschulterscherzl vom Jungrind € 15,50

Kren – Rahmlinsen
Pastinaken - Grünkohlgemüse
A, C, G, L, O

oder

Wirsing-Erdäpfelstrudel € 12,50
Bergkäse / Safranbirnen
Blattsalat / Schnittlauchjoghurt
A, C, G, L, O

freitag.

Spaghetti Puttanesca € 18,50
Kapern / Oliven / Paradeiser / Sardellen

Prosciutto
C, D, G, L, N, O

oder

Süßkartoffel – Mais - Laibchen € 12,50
Apfel – Endiviensalat
Currydip
A, C, G, O

samstag.

Geschmortes Rindsschulterscherzel vom Jungrind € 25,50

Birnen-Pastinakengemüse / Erdäpfelknödel
(inkl. Tagessuppe oder Tageskuchen)
Solange der Vorrat reicht.

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere
Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

Rindssuppe mit Wurzelgemüse € 8,00

Grießnockerl / Frittaten
Gebackenes Leberknödel vom Bio Damwild
A, C, G, L

Beef Tartare 110g € 19,50

Getrüffelte Selleriecreme oder
Gebackene Champignons 200g € 24,50

Kapern / Wachtelei
Öfferl Bio Brot
A, C, D, G, L, M, O

Gebratener Ziegenkäse € 17,50

Geröstete Topinambur / Radicchio
Passionsfrucht vinaigrette
Mandeln
G, L, O

Innvierter Grammelknödel € 14,50

Speckkrautsalat oder
A, O € 19,50

Butterschnitzel vom Bio-Lamm (aus eigener Zucht) € 23,50

Salbeipüree / Fenchel-Paprikagemüse
pikante Nduja
A, C, G, L, O

Tageskuchen € 5,50

A, C, G

zusätzlich mit

1 Kugel Vanilleeis € 7,50

Öfferl Bio-Brot 3,00 / 4,50

A