Drinks

Mit %

Glas Schilcher Frizzante	8,00€
Chilla Bavarese/ spritzig-herber Alpenkräuter Drink	8,00€
Limoncello Spritz	8,00€

Ohne%

Bitter Sweet Maracuja Cocktail	6,50€
Hausgemachte Tutti Frutti Limonade	6,00€

Bier der Woche

Wieningers Zwickl (naturtrübes Kellerbier)	0,33l	4,50€
--	-------	-------

Weinempfehlung

Hauswein:

Grüner Veltliner, Burger, Wagram	0,2l	6,00€
Zweigelt, Burger, Wagram	0,2l	6,00€

Qualitätsweine aus der 0,75l Flasche:

Weißburgunder	0,1l	4,00€
Weingut Margarethenhof, Mosel	0,2l	7,00€
„Summertime“ leichter Sommercuveé	0,1l	4,50€
Weingut Potzinger, Südsteiermark	0,2l	7,50€
Rosé	0,1l	4,00€
Weingut Scheucher Steiermark	0,2l	7,00€
Vino Rosso Mille1, Rebo/Merlot,	0,1l	5,00€
Weingut Pratello, Lombardei	0,2l	9,00€

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salatteller	6,00€
Bratensulzeckerl auf Blattsalat mit Zwiebelvinaigrette	9,50€
Blitz`Melonen-Schafskäsesalat mit Rucola	9,00€
Alpenrose-Ceasar Salat mit geräucherter Schwanenbrust und Parmesan	12,00€
Chiemsee-Renken Matjes mit Liebstöcklpüree und Apfel	14,00€
Bayrisches Knödlcarpaccio mit Honig-Senfdressing und Zwiebeln	12,00€
Vitello forello	12,00€
Ceviche vom Chiemsee Zander mit Koriander	12,00€
Preßsack vom Kieferer Bio Duroc mit Essig, Öl und Zwiebeln	9,00€
Mango-Gazpacho mit Brezncroutons, Jalapeno und Basilikum	7,00€
Pfannkuchensuppe	6,00€
Bouillon mit Rehleberknödl	7,00€
Tom Kha Gai (pikante Thailändische Kokossuppe)	7,00€

Hauptspeisen

Rahmgulasch vom Samerberger Kalb mit Spätzle und Gemüse	20,00€
Ofenfrischer Strohschweinsbraten mit Semmelknödl und Kartoffelsalat	18,00€
„Tacosagne“ mit bunten Sommerblattsalaten	16,00€
Strohschweinschnitzerl im Kürbiskernmantel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	20,00€
Tomaten Roséwein Risotto mit Zucchini-Gemüse und Parmesan	19,00€
Pastafino-Tascherl mit Sommergemüse, Pfifferlingen und Parmesan	21,00€
Steirische Salatschüssel mit gebackenen Hendlstreifen, Kernöl und Kürbiskernen	16,00€
Tellerfleisch mit Kartoffel-Gurkensalat und frischem Kren	20,00€
Zanderfilet mit Quinoa, Wassermelone und Basilikum	26,00€
Petit Tender und Pulled Pork mit Samerberger Rahm-Kohlrabi und Schupfnudeln	24,00€
Frische Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce	18,00€

Beilagen- Änderungen / Umbestellungen berechnen wir mit 1,00 €
Alles kann Alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
In der Rechnung enthalten: 19%MWST auf Speisen, 19%MWST auf Getränke

Tip not included

Dessert

Schokomousse mit Passionsfruchtsorbet		10,00€
Steirisches Eisdessert „Klapotetz“ Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		9,00€
Joghurnockerl mit frischen Edbeeren		9,00€
Pistazieneis mit Pistazienlikör und Sahne		10,00€
Macadamia Nußeis mit Bombardino und Sahne		10,00€
Espresso-Krokanteis mit Sissilikör und Sahne		10,00€
Eiskaffee/Eisschokolade mit Vanilleeis Sahne		7,00€
Schnapsertl des Tages		
Haselnussgeist, Brennerei Ihm Prien	2cl	7,00€
Dessertwein		
Trockenbeerenauslese, Weingut Potzinger, Steiermark	5cl	9,50€