

Wochenkarte

gültig Montag, Donnerstag und Freitag abends; Samstag, Sonntag und Feiertag mittags und abends

Vorspeisen

Südtiroler Speckknödelsuppe

mit Le Gruyère-Käse / 5,90 €

Hausgemachte Frühlingsrollen

mit Gemüse-Shrimpsfüllung, Mango-Chutney & Sweet-Chili-Dip an mariniertem Blattsalat / 9,90 €

Hauptgerichte

Alpenschnitzel

(paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse) dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 19,80 €

Geschmorte Schweinebäckle

an Brunnenbiersoße, dazu Speck-Kartoffelpüree und frisches Marktgemüse / 21,90 €

Hirschgulasch in Portweinsoße

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeeren / 23,50 €

Vegetarisch

Veggie-Teller

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi & Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt rotem Pesto an Weißweiraum, Parmesan, dazu Blattsalate in Orangendressing / 17,80 €

Gebackener Hirtenkäse „Indisch“

mit Currysoße, Früchten und Gemüse, Basmatireis und Cashewkernen / 16,50 €

Desserts

Eisknödel „Winter Edition“ (innen Eis, außen heiß)

gefüllt mit Haselnuss Eis, an Zwetschgenragout und Bombardino-Sahne / 6,90 €

„Steirische Verführung“

2 Kugeln Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, Sahne und karamellisierten Kürbiskernen / 4,80 €

Dessertteller „Dubai Style“

Mini Creme-brûlée von weißer Schokolade und Schokotarte mit Engelshaar, dazu Pistazieneis und rote Beeren / 7,50 €

Eisknödel (innen Eis, außen heiß)

mit Dessertkirschen und Sahne / 6,90 €

Empfehlung der Woche:

2023 Aufrichtig rot

Cuveè noir, trocken

im Holzfass gereift, verführerisches Bouquet aus reifen Beeren und dunkler Schokolade

Gutswein,

Weingut Aufricht, Stetten

13,5 % vol.

Glas 0,25 l / 6,90 €

Raderacher Brunnenbier
(Märzen)

0,3 l / 3,50 €

0,5 l / 4,20 €

Seelenwärmer:

Winzerglühwein rot

Winzerverein Hagnau

12,0 % vol.

Becher 4,00 €

Chai Punsch „Orange“

(alkoholfrei)

Becher 3,80 €