



Alles rund um's

Rind!

04. Aug. - 10. Sept. 2017

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Soft	0,4 l 4,90 €
Schorle	0,4 l 4,20 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l 5,90 €
--	----------------

KALTE SPEISEN / SALAT

Angemachtes Rindertatar

mit seinen klassischen Garnituren, dazu Salatbouquet und geröstetes Brot..... 12,50 €

Sommerliche Blattsalate

mit gebratenen Pfifferlingen, Speckwürfeln, Sonnenblumenkernen, Croûtons und Kräuter-Dressing..... 10,90 €

DESSERT

Rhabarber-Crumble

und Rhabarbermousse-Törtchen, dazu marinierte Erdbeeren und Joghurteis..... 8,50 €

HAUPTSPEISEN

"Bräustüberls Ochsenteller"

Zartes Ochsenbäckchen, Biergulasch und Rinderlenden-Medaillon mit Sauce Bearnaise, dazu Sommergemüse und Rosmarin-Pellkartoffeln..... 19,90 €

Ochsenbäckchen

in Rotwein geschmort, dazu gebratene Steinpilze mit Speck, Sommergemüse und Kartoffelpüree 15,60 €

Kalbsmedaillons auf Rucolasalat

mit Pfifferlingen, Parmesan und Trüffelöl..... 22,90 €

Rinderlendensteak vom bayerischen Weideochsen

mit gebratenen Pfifferlingen an sommerlichem Salatbouquet mit frischen Kräutern, Parmesan und Baguette..... 22,50 €

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence.

Flasche 0,75 l à 17,50 €

Glas 0,2 l à 4,70 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!



Unser neues Highlight:

Churrasco!

Rinderlende und Schweinefilet, am Spieß gebraten, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand, saisonales Gemüse und zweierlei Dips 17,50 €