



Alles rund um's

Rind!

03. Aug. - 09. Sept. 2018

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 5,20 €
Schorle	0,4 l 4,50 €

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 €
--	----------------

SALAT

Sommerliche Blattsalate

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

Angemachtes Rindertatar

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

DESSERT

Joghurt-Himbeer-Mousse

auf Rhabarberspiegel, dazu Erdbeereis..... 8,50 €

Unsere Empfehlung:

Weihenstephaner Saisonbier:

0,5 l für 3,80 €



Naturtrübes Hefe-Weißbier

0,3 l für 3,80 €



"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence.

Flasche 0,75 l à 16,50 €

Glas 0,2 l à 4,80 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!



HAUPTSPEISEN

Rinderfilet-Tournedos

in Cognac-Pfeffersauce, mit Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen und Rosmarinpellkartoffeln..... 23,50 €

Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort

dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelpüree..... 15,90 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und ein kleiner Salatteller..... 19,80 €

Rinderlendensteak vom bayerischen Weideochsen

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

Unser neues Highlight:

Churrasco!

Rinderlende und Schweinefilet, am Spieß gebraten, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand, saisonales Gemüse

18,50 €

