



Churrasco, Grill, Steak & Steinpilze

15. September bis 11. Oktober

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 5,90 €
Schorle	0,4 l 4,90 €

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

Schorle	0,4 l 5,90 €
---------	----------------

KALTE SPEISEN & VEGETARISCHES

Duett vom hausgeräuchertem Lachs & Heilbutt auf Linsen-Bulgur-Salat und Apfel-Rote Beete-Salat mit zweierlei Dips.....12,90 €

Hausgemachtes Hax´n-Sülze-Carpaccio mit Estragon und Senfkörnern verfeinert, an Friséesalat mit Bier-Schalotten-Vinaigrette.....10,50 € dazu gebratene Speck-Röstispäne.....12,90 €

Mediterranes Antipasti Gemüse (vegetarisch) mit frisch gebratenen Steinpilzen auf Rucola-Salatsträußchen und Parmesanspänen.....11,90 € (vegan – ohne Parmesanspäne)

DESSERT

Parfait mit frischen Beeren auf Marillen-Ragout aus der Wachau.....7,90 €

HAUPTSPEISEN

½ gegrillte Schweinshax´n in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Sauerkraut.....14,50 €

Kalbshax´n geschmort mit Thymiansauce an Rahmwirsing mit Brezenknödel.....17,80 €

Rinderlendensteak mit frisch gebratenen Steinpilzen dazu Schalottenbutter auf Grillgemüse mit Parmesanspäne.....24,90 €

Zanderfilet kross gebraten mit gebratener Riesengarnele auf Kräuter-Risotto mit Krebsauce, Schmortomaten und Broccoli.....19,80 €



Nicht nur zum Volksfest ein Hit!

Das Weihenstephaner Festbier!

Malziger Charakter, in welchem die Hopfennoten deutlicher hervortreten. Daher insgesamt etwas fruchtiger und bitterer und sehr leicht trinkbar.

0,5l Flasche.....3,80 €

Unser neues Highlight:

Churrasco!

Rinderlende und Schweinefilet am Spieß gebraten, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand, saisonalem Gemüse und zweierlei Dips.....18,50 €

