

Saisonale Spezialitäten und Highlights im August

Wildtascherln mit Eierschwammerln (A,G,L) € 11.80

Teigtascheschen gefüllt mit Wild, dazu sautierte Eierschwammerln, Gemüsejulienne, Rucola, Parmesan, Preiselbeermouse.

Spaghetti Tonnata, Avocado (O,G) € 11.80

Spaghetti in Thunfisch-Mascarpone-Creme, schwarzen Oliven, Kapern und frische Avocado

Tagliatelle, Eierschwammerl (A,G,O) € 12.80

Tagliatelle in Eierschwammerl-Sahen-Sauce, frische Kräuter

Maredo-Filet-Steak, Knoblauchbrot (A,G,O) € 23.80

Argentinisches Maredo-Filet-Steak, Gemüsestreifen, Knoblauchbrot, Sauerrahm-Kräuterdip

Paillard vom Rind (A) € 14.80

Minutensteak vom Kärntner Nockalmrind, mit Rucola und Parmesan, Knoblauchbrot

Gegrilltes Hühnerfilet (A,G,O) € 11.90

Tagliatelle in Champignon-Sauce, frische Kräuter
saftig gegrilltes Hühnerfilet

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Federspiel (O) € 04.40

2018 Weingut Gritsch, Wachau NÖ, intensives Gelb
Marillennote, angenehme Säure.

Merlot (O) € 04.60

2017, Weingut Maccari, Veneto, Italien, helles Rot,
Duft von Weichselkirschen, angenehme Säurestruktur.