

## Aperitif

Glas Prosecco mit hausgem. Kriecherlsaft	€ 4,20
Wermut Bianco – Destillerie Hochstrasser	€ 4,80
Glas Veltliner Frizzante – Weingut Schneider, Röschitz	€ 3,80

## Bio-Säfte

Hausgemachter Kriecherlsaft		
Apfel-Kartotte, Zitrone -Thymian,		
IsabellaTraube- Apfel	1/4 L	€ 3,80

## Weinempfehlung

1/8 L Frühroter Veltliner	€ 3,80
Weingut Frischauf – Röschitz, NÖ	
1/8 L Sauvignon Blanc	€ 4,90
Weingut Schwarz – Kitzeck im Sausal, Südstmk..	
1/8 L Heideboden Cuvée	€ 4,90
Weingut Keringer - Mönchhof, Burgenland	

## Der Chef empfiehlt

Italienische Fischsuppe	€ 5,80
Kürbiscremesuppe	€ 3,90
Bauernsalat mit Geistthaler Schafskäse	€ 8,90



Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Eierschwammerlrisotto und Mangoldgemüse	€ 18,90
Gebratene Flugentenbrust mit Eierschwammerl-Rahmpolenta	€ 18,90

## Net Fisch, net Fleisch:

Eierschwammerlnudeln mit Mangold	€ 15,90
Eierschwammerlrisotto mit Parmesan	€ 14,90

## Süßer Abschluss

Gebackene Apfelradl mit Vanilleeis und Schlag	€ 6,20
Zwetschkenstrudel	€ 4,40