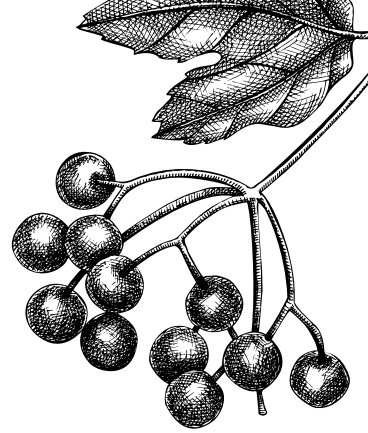




AKTUELLE WOCHENKARTE



SUPPE

KÜRBISSUPPE

steirisches Kernöl, Creme Fraiche

7,80 €

HAUPTGERICHTE

CREMIGE CHAMPIGNON TAGLIATELLE

Schweine-Filet, Lauch

18,90 €

SPAGHETTI MEERESFRÜCHTE

Lauch, Kirschtomaten, Tomaten-Weißwein-Sauce

19,80 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

gefüllt mit Kürbis, Salbei-Butter, Kirschtomaten,
Grana Padano Parmesan

20,70 €

KALBSRAHMGULASCH

Spätzle

20,40 €

TAGLIATELLE MIT LACHSWÜRFEL

cremige Tomaten-Dill-Sahnesauce

20,90 €

SCHWEINEFILET-MEDAILLION ROSE GEBRATEN

Pflaumen-Rotweinjus, Rösti

22,70 €

CHIEMSEE ZANDER FILET

auf der Haut resch gebraten, Mandelspinat,
Petersilienkartoffeln

27,90 €

PIZZA "KÜRBISS"

Zwiebel, Feta, Schinken

18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

PIZZA "KÜRBISS"

Zwiebel, Feta

16,90 €

GNOCCHI MIT FRISCHEN TOMATEN

Mozzarellacreme, Basilikum

16,90 €

KÜRBISSRISOTTO

gebrannte Walnüsse

18,90 €

HERBSTLICHER SALAT

panierter Kürbis, Dip, geröstetes Baguette

20,90 €



KREIRE DEINEN EIGENEN “AMERICAN” BURGER

XL Burger “Standard”

18,90 €

1x 180 g 100% Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Zwiebel, Trüffelmayonnaise und karamellisierten Zwiebeln.
Das kannst du alles deinem Burger hinzufügen:



Knusprige Pommes	5,90 €
Camembert Käse	2,50 €
Wildpreiselbeeren	2,50 €
Spiegelei	2,50 €
Rösti	3,50 €
Röstzwiebel	1,50 €

Sie können Ihren Burger auch mit einem panierten Hähnchenbrustfilet bestellen.



UNSERE AKTUELLE WEINEMPFEHLUNG

AUS ITALIEN



CA DEI FRATI LUGANA DOC

GARDASEE

39,70 €

Der Ca dei Frati ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Luganaweine vom Gardasee. Easy-Trinking auf hohem Niveau. Der Ca dei Frati I Frati Lugana passt hervorragend zu Pastagerichten, mediterraner Küche, weißem Fleisch und Fischgerichten.

COSTASERA AMARONE DOCG

CORVINA,
RONDINELLA,
MOLINARA

98,00 €

Stolz, majestätisch, komplex, überschäumend: Er ist der freundliche Gigant von Masi. Der Bezugspunkt für die Kategorie der Amarone, die zusammen mit Barolo und Brunello den Adel der italienischen Rotweine ausmachen. Passt zu aufwendigen und würzigen Speisen, rotem Fleisch vom Grill oder als Braten, Wildbret, würzigen und leicht pikanten Käsesorten (z.B. Parmesan). Großer Wein am Ende einer Mahlzeit.





UNSERE AKTUELLE WEINKARTE

WEISSWEIN 0,75L



Riesling DE
Einblick N°1 29,80 €

Weingut Köwerich, Mosel
Saftig, kandierter Pfirsich,
Zitrus



Grau Burgunder DE
Kabinett 29,80 €

Winzergenossenschaft
Oberbergen am Kaiserstuhl
Cremig, Birne, mineralisch,
trocken



Gavi di Gavi
IT 32,50 €

Comune di Gavi, Piemont
Kräuter, Apfel, mineralisch,
harmonisch, geradliniger
Piermonteser, trocken



Sauvignon Blanc
IT 32,50 €

Cabert, Friuli Grave
Schwarze Johannisbeere,
Lemongras, saftig, trocken



Grüner Veltliner
AT 32,50 €

Thiery-Weber, Kremstal
Würzig frisches
Trinkvergnügen, trocken



Burgenland Weiss
Cüvee AT 33,90 €

Winzerhof Meinklang
Ungeschminkt, druckvoll,
salzig, vibrierende Säure,
grüner Apfel, Wildkräuter
Mix

ROTWEIN 0,75L



Barbera d'Asti
IT 34,50 €

Cantine Volpi, Piemont
Vanille, Zwetschge, Mandel,
kraftvoll und saftig



Nero d'Avola
IT 34,50 €

Cusumano, Sizilien
Reife Rote Früchte, Mon
Cherie, trinkfreudig, frischer
Sizilianer



Le Crosare Ripasso
IT 42,50 €

Veneto
Nelken, Vanille, vollmundig,
dunkle Beeren, zartbitter
Schokolade



Primitivo Manduria
IT 39,70 €

Schwarzer Tee, kräftig und
dicht, Kirschen, Brombeere,
angenehm rauchig



Blaufränkisch
AT 44,70 €

Umathum, Burgenland
Kühler Stil, saftig, Salz
Lakritz, trocken



Rosa
AT 44,70 €

Umathum, Burgenland
Erbeeren, Grapefruit mit
feiner Würze, eleganter
Rosé, handwerklich top