

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

Tafelspitzsülzerl mit Kren-Sauerrahm,
Rohner und Vogerlsalat A,C,G,L,M (€ 13.50)
A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas

Sellerie-Apfelschaumsupperl
mit Walnussbrot-Krustl A,H,G,L (€ 7.00)
*2017er Catarratto/Zibibbo **Bio-NaturGenuss**, Carmelo Vaccaro, Sizilien*

Tachinger **Saiblingsfilet**
Linsen-Gemüse-Curry und Kartoffel-Kürbisgnocchi A,C,D,G (€ 23.00)
2017er Sauvignon blanc Jakobi, Gross, Süsssteiermark

Topfenknödl in Nussbrösl
mit Holler-Birnenkoch und Vanilleeis A,C,G,H (€ 8.50)

oder:

Gereifter **Bergader Edelpilzkäse**
mit Feigensenf G,M (€ 7.20)
2015er Riesling Spätlese, Kroiss, Burgenland
€ 41.00

Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 55.00

**Genießen Sie auch täglich unser
dreigängiges Mittagmenü für € 19.50!**
(Außer an Sonn- und Feiertagen)

Weinaktion von 7. Januar bis 13. Februar!

Wir machen Platz für neue Jahrgänge.
20 % auf Flaschenweine unserer Weinkarte!