

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

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

Kohlrabi-Schaumsupperl
mit mariniertem Lachs A,D,G (€ 6.90)
2017er Grüner Veltliner & Co, Alphart, Thermenregion

Ofenfrische bayerische **Bauernente** mit Beifuß-Safterl,
Kürbis-Chutney, Blaukraut und Kartoffelknödl A,G,L (€ 22.00)
*2016er Beck Ink (Zweigelt/St. Laurent) **BIO-NaturGenuss**, Judith Beck, Burgenland*

Topfenknödl in Nussbrösl
Holler-Quittenkoch und Vanillerahmeis 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 Mittagsmenü für € 19.50!**
(Außer an Sonn- und Feiertagen)

Vegetarischer NaturGenuss:

Tenglinger Purpurweizenbulgur mit schwarzem Walnusspesto,
grünen Bohnen, Rohner und Bio-Bergkas
A,G,H € 13.50