



Ausserhalb der normalen Speisekarte :

- * Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen € 6,50
- * Veganer Linsen-Currysalat mit Humus, gegrillter Aubergine € 15,50
frischen Kräutern und Chili
- * Gefüllter Erdäpfel Knödel mit Leberwurst und Majoran € 17,50
auf Lauch- Rahmgemüse mit Schwarzbrot Croutons & kleinem Salat
- * Gebratener Wildschweinerücken aus dem „Taunus“ € 25,50
mit Erdäpfelgratin, Preiselbeerchutney und gedämpftem Blattspinat
- * Geflämmte Rosmarin Crème brulée mit Marillen Sorbet, € 8,50
und marinierten Beeren der Saison

Zu trinken empfehlen wir Ihnen

„2014 Grüner Veltliner/ Steinberg“ Weingut Fritsch / Wagram 12,5%
Glas 0,2l € 6,50 / Flasche 0,75 € 24,00

„2002 Rioja Marqué de Cáceres“ 13%
Glas 0,2l € 7,90 / Flasche 0,75l € 48,00

Hausgemachter Zitronen Eistee 0,5l € 4,50

Bitte beachten Sie, dass wir frisch kochen
wenn was aus ist, dann gibt's was neues.

Danke ihr Küchenteam