

Mediterrane Vielfalt

VORSPEISEN / SUPPEN

Italienische Anti Pasti mit Mozzarella, Pesto und Prosciutto	€ 8,50
Zitronengras-Kokos-Suppe mit Champignon und Lauch	€ 4,20
Fischsuppe mit Fischeinlage	€ 5,80
Klare Rindssuppe mit Schnittlauch Frittaten oder Backerbsen	€ 3,--
Miesmuscheln in Tomaten-Weisswein-Sud mit Weissbrot	€ 8,50

PASTA

Penne all Àrrabiata (Paprika, Tomate, Knoblauch, Chilli)	€ 7,50
Spinat-Tagliatelle mit Eierschwammerl a la Crème	€ 11,80
Hausgemachte Kürbisravioli mit Salbeibutter und Parmesan	€ 10,50

FISCH

Norwegisches Lachsfilet	€ 13,--
Wolfsbarsch im Ganzen ca. 400g gefüllt mit Kräutern und Knoblauch	€ 15,50
Calamari gegrillt mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	€ 12,80
Garnelen gebraten mit Knoblauch und Petersilie	€ 17,50
Miesmuscheln 1 kg in Tomaten-Weisswein-Sud mit Weissbrot	€ 14,50

zum Fisch servieren wir wahlweise:

Frischer Blattspinat mit Zwiebel und Knoblauch oder Mediterranes Grillgemüse (Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Paradeis)	€ 2,50 € 3,20
oder Butterkartoffeln oder Hausgemachtes Knoblauchbrot	€ 2,50 € 2,50
Gemischter Salat	€ 3,20
Variation von Blattsalaten	€ 2,80

STEAKS

100% Fleisch aus Österreich!

Schweinerücken-Steak ca. 250g	€ 11,50
<u>Premium Rind aus Österreich</u>	
Rinderfilet ca. 250g	€ 24,50
Ribey-Steak ca. 300g	€ 19,50
Rumpsteak ca. 300g	€ 19,--

serviert mit Kräuterbutter, Knoblauchdip und Pommes

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Schlagobers (A,C,G) (Zubereitung ca. 20 Minuten)	€ 6,--
Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne	€ 5,--
„Antica Gelateria del Corso“ original Italienische Eis-Spezialitäten (auch zum Mitnehmen, im Becher oder Waffel)	

Liebe Freunde, liebe Gäste,

die Gerichte auf unseren wechselnden Tageskarten enthalten natürliche Allergene. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere höchst qualifizierten und geschulten Mitarbeiter.

Was auf keiner Speisekarte fehlen darf

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 7,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	€ 9,50
Rindsgulasch vom Wad`l mit Topfenspätzle	€ 10,50
Saftiges Junghenderl in Paprika-Sauerrahmsauce mit Topfenspätzle	€ 10,50

OFFENE WEINE (1/8) Weingut Mittl St. Kathrein

ROT	Zweigelt Marienfeld	€ 2,80
	Eisenberg DAC, Kathalena Blaufränkisch	€ 2,80
WEISS	Welschriesling Classic	€ 2,50
	Weißburgunder Pinot Blanc	€ 2,50
	Chardonnay Classic	€ 2,50
LIEBLICH	Sämling 88 „Sissi“ – Spätlese	€ 2,70
SPEZIALITÄT		
	Uhudler	€ 2,70

Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten an offenen
Rot- und Weißweinen