

KÜRBIS & WILD - 16. bis 20. Oktober 2024

Kürbiscremesuppe

€ 5,50

Weißburgunder 2023 – bio, trocken, Thermenregion DAC

Wild-Käskrainer

mit Kren, Senf und frischem Brot € 5,50

Grüner Veltliner 2022, bio, trocken, Pfeffernaserl

Hokkaido-Erdäpfel-Gulasch (vegan)

€ 8,50

Blauer Zweigelt „Jubiläums Edition-90 Jahre“, trocken, reife Kirsche

feine Gerichte vom heimischen Wild

...aus der Thermenregion

(nach Tagesangebot und solange der Vorrat reicht)

Mittags-Schmankerl im Oktober

MI, 16.10. Blunzeng´röstl mit frischem Kren und kl. Blattsalat	€ 9,20
DO, 17.10. Kürbisgemüse mit Fleischlaibchen & Rösti	€ 9,90
Kürbisgemüse mit Hauswürstel & Rösti	€ 9,20
FR, 18.10. gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Tartar & Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,20

WEISS & ROSÉ sowie SPRUDEL

Fischafelder 2023 <i>trocken, frisch und fruchtig (AB HOF: 0,75l € 7,00)</i>	2,80	16,80
Sauvignon Blanc 2023 <i>trocken, finessenreich, Stachelbeeraromen (AB HOF: 0,75l € 7,80)</i>	3,00	18,00
Grüner Veltliner 2022 <i>trocken, Pfeffernaserl (AB HOF: 0,75l € 7,00)</i>	2,80	16,80
Grüner Veltliner 2023 - HALBTROCKEN <i>halbtrocken, fruchtig (AB HOF: 0,75l € 9,00)</i>	3,30	19,80
Weißburgunder 2023 <i>trocken, Thermenregion DAC, 13,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	3,30	19,80
Rosé Frizzante 2023 <i>trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	1 Glas	3,30
Rosé 2022...gibt´s glasweise oder in der Halb-Bouteille <i>trocken, feine Kirschennoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 6,00)</i>	2,90	8,70
ROT		
Sankt Laurent 2021 <i>klassisch, Weichselnoten, 13%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)</i>	3,00	18,00
Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“ 3,80 <i>klassisch, reife Kirsche, samtig, 14 %vol (AB HOF: 0,75l € 10,00)</i>	22,80	
Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide <i>kleines Holzfass, 14%vol, Weichselnoten(AB HOF: 0,75l € 9,50)</i>	3,30	19,80
Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide <i>kleines Holzfass, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00)</i>	3,30	19,80
Merlot „Had“ 2020 Falstaff Rotweinguide <i>kleines Holzfass, 14%vol, (AB HOF: 0,75l € 16,90)</i>	4,20	25,20

WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,00
Surschnitzel mit Salat	13,50
Hühnerflügerl gebacken mit Salat	13,50
Bauernschmaus	13,40
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	10,90
Blunze Kraut Röstkartoffel	10,90
Faschiertes Laibchen	3,50
Reblauser - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup</i>	8,70

BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,40
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat	4,00
diverse Salate lt. Angebot	

KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei Naber.



Topfenockerl mit Zwetschkenröster	5,50
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Kastanienreis mit Amarenakirsche	6,00

Über unsere täglichen **Mehlspeisangebote** sowie über unsere **Tagesteller** informieren wir Sie gerne!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.
Schön, dass Sie da sind.

KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	11,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	12,50
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse Kürbiskernöl Weckerl</i>	8,50
Presswurst sauer mit Brot	6,80
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,80
Speckteller <i>Brot Kren</i>	8,50
Grammeln warm <i>Knoblauch Brot</i>	4,80
Fleischbrot garniert	4,80
Speckbrot	4,00
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,60
Brot mit Bratenfett, Schmalz oder Grammelschmalz	2,80

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Grenadiermarsch mit grünem Salat (vegan)	8,70
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,00
Schafkäse (Bioschafzucht Hautzinger) fein garniert mit frischem Brot	10,00
Veganer Berglinsensalat mit frischem Gemüse & Brot ...auf Wunsch mit Hautzinger's Schafkäse	9,00 13,00
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80