

Weinempfehlung

Spätburgunder, 2017, Baden, Kabinett, halbtrocken.

Aromen von dunklen Beerenfrüchten.

Das feine, langanhaltende Tannin und die spürbar
schmeckende Süße

Lassen diesen Wein kräftig und gut ausbalanciert wirken.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50 / 0,75l 22,00€

Riesling, 2017/8, Pfalz, QbA, halbtrocken.

Feingliedrig, rassige Eleganz, schöne Fruchtcomponenten,
frische gefällige Säure,

reine Restsüße mit einem dezenten Abgang.

0,1l 3,50 / 0,2l 6,50€ / 0,75l 19,00€

Menü am Montag

Gebackener Brie im Wildkräutermantel mit Baby-
Blattsalat und Preiselbeeren G,C,A

Kraftbrühe mit Frittaten A,C,G

Penne Pomodoro

Maishähnchen Supreme mit Schrobenshausener
Spargel und Sauce Hollandaise C,G

oder

Zanderfilet „Grenoble“ mit jungen Kartoffeln und
Blattspinat

oder

Spinatknödel auf Tomatenragout und
Parmesanspäne A,C,G

Sahra' s Tiramisu A,C,G

Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon, 2018, Pfalz, QbA, trocken.

Herbe Beerenfrucht, Jung-Vegetative,
eine Spur Eukalyptus.

Kein weichgespülter Rotwein, sondern
vielmehreiner mit Biss.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 24,00€

Chardonnay, 2018, Carnuntum.

Helles Gelb,
zarter Duft nach tropischen Früchten,
vollmundig und weich am Gaumen.

0,1l 3,50 / 0,2l 6,50 / 0,75l 21,00€

Menü am Dienstag

Cantaloupe Melone mit Parma Schinken

Tomatenschaumsuppe mit Dunkelbrotroutons und

Sauerrahm C,A,G

Risotto mit grünem Spargel

Tafelspitz mit Meerrettichschaum, Bratkartoffeln
und jungem Spinat

oder

Lachsforelle auf Kohlrabi-Karotten Gemüse und
zweierlei Reis

oder

Gefüllte Polentatasachen mit Dill-Pilzragout A,C,G

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren A,C,G

Weinempfehlung

Spätburgunder, 2017, Baden, Kabinett, halbtrocken.

Aromen von dunklen Beerenfrüchten.

Das feine, langanhaltende Tannin und die spürbar
schmeckende Süße

Lassen diesen Wein kräftig und gut ausbalanciert wirken.

0,1l 3,50 / 0,2l 6,50 / 0,75l 22,00€

Sauvignon Blanc, 2017, Loire.

100% Sauvignon; typische Sauvignon-Aromen

Von Maracuja, Ananas, Pfirsich,
getrocknetem Heu und Stachelbeeren,
dazu eine frische, mineralische Säure.

0,1l 3,50 / 0,2l 6,50 / 0,75l 21,00€

Menü am Mittwoch

Lachstatar vom Räucherlachs auf Reibedatschi und
Schnittlauch Creme Fraiche A,C,G

Spargelcremesuppe C,G

Gnocci mit hausgemachtem Pesto und
Italienischem Käse A,C,G

oder

Schweinefilet Medaillon auf ungarischem Letscho
Gemüse und Kartoffelkrapfen A

oder

Victoriabarsch à la Sahara mit Tagliatelle und
Ofengemüse A,C,G

Gemüsestrudel mit Tomatensauce

Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne A,C,G

Weinempfehlung

Grüner Veltliner, 2018, Niederösterreich, trocken.

Die Legende lebt! Der Weißwein-Botschafter Poysdorf jetzt im frechen, modernen Gewand! Fruchtig, frisch, Leicht mit harmonischer Säure, Trocken ausgebaut; ein animierender Trinkwein für die Sommermonate.
0,1l 3,50 / 0,2l 6,50€ / 0,75l 21,00€

Spätburgunder Weißherbst, 2017/8, Baden, Kabinett.

Süßlich-milder Duft, kombiniert mit deutlichen Aromen von Beerenfrüchten.
Ein frischer, fruchtiger Weißherbst mit lebendiger Säure und gut ausbalanciertem Restzucker.
0,1l 3,50 / 0,2l 6,50€ / 0,75l 24,00€

Chardonnay, 2018, Carnuntum.

Helles Gelb, zarter Duft nach tropischen Früchten, vollmundig und weich am Gaumen.
0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 21,00€

Menü am Donnerstag

Salat von Belugalinsen mit Parmaschinken-Chips
und kandierten Kirschtomaten

Karotten-Ingwer Schaumsuppe

Porcini mit Steinpilzen und Frischkäse in
Salbeibutter

Kalbsrahmgulasch mit Mandelbrokkoli und
Eiernockerl

oder

Medaillons vom Lachs in der Papillote mit Aromen
und Basilikumreis

oder

Spitzpaprika-Auflauf mit Couscous und
Parmesanspäne

Sahra' s Panna Cotta mit Beerenmark

Weinempfehlung

Merlot, 2017, Cotes du Rousillon-Languedoc.

Tiefe, intensive rote Farbe;

Delikate Verbindung von kleinen schwarzen Beeren und
Gewürznote;

Voll und geschmeidig, leichte Tanninpräsenz;

Gute Ausgewogenheit.

Der mediterrane Charakter drückt sich im Wein Durch
Johannisbeere und Thymiannoten aus.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 19,00€

Weißbier, Hofbräuhaus, Traunstein.

Weißer Burgunder, 2017/8, Baden, Trocken.

Aromen von Banane, Grapefruit und

Grünem Apfel entfalten sich großzügig und nachhaltig; die
feine Fruchtsäure animiert zu unbeschwertem trinkgenuss.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 22,00€

Menü am Freitag

Tafelspitzsülze mit Schnittlauch Creme-Fraiche und
Kernöl-Vinaigrette und Baguette

Creme von der Petersilienwurzel mit Dunkelbrot
Croutons

Orechhiette mit gegrillter Paprika

Chiemgauer Bierbrat'l mit Reiberdatschi Kraut und
Weißbiersauce

oder

Gedämpfter Pangasius auf Ratatouille und
Olivenpolenta

oder

Blumenkohlsteaks mit scharfer Tapenade und
Kräutersalat

Topfenstrudel mit Vanilleeis

Weinempfehlung

Blauer Zweigelt, 2017, Niederösterreich, QbA, Trocken.

Tief dunkelrot; zarte kirschfrüchte und Weichseln
im Bouquet; schöne Dichte, kraftvoller, langer
Abgang und angenehme Tannine.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 21,00€

Riesling, 2017/8, Pfalz, QbA, halbtrocken.

Feingliedrig, rassige Eleganz, schöne Fruchtkomponenten,
frische gefällige Säure,
reine Restsüße mit einem dezenten Abgang.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 19,00€

Menü am Samstag

Zuchinirolle mit Fetakäse, Aroniahonig und
Pflücksalat

Grießnockerlbrühe

Garnelenspieß mit warmem Aioli

Münchner Sauerbraten mit Serviettenknödel und
Speck-Rosenkohl

oder

Kabeljau aus der Pfanne mit Rahmkohlrabi und
Herzoginkartoffeln

oder

Schupfnudeln mit Kraut und kleinem Kopfsalat mit
Joghurtdressing

Obstknödel mit süßen Brö'ln und Vanillesauce

Weinempfehlung

Montepulciano d´Abruzzo, 2016, Dolo.

Feiner angenehmer, weniger Duft; trockener,
weicher Geschmack mit leichten Tanninen.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 24,00€

Pinot Grigio, 2018, Venetien, Trocken.

Villa San Martino Pinot Grigio, Fruchtig,
harmonisch, rund.

0,1l 3,50€ / 0,2l 6,50€ / 0,75l 21,00€

Menü am Sonntag

Bunter Blattsalat mit Rosmarinkartoffelwürfel und
Himbeer-Vinaigrette

Blumenkohlcremesuppe mit Backerbsen

Bruschetta

Gefülltes Schweinerückensteak mit Dörripflaumen
auf Graupenrisotto und Masalaschaum

oder

Tilapia im Backteig mit Sauce Remoulade und
Kräuterkartoffeln

oder

Quinoapfanne mit veganen Falafelbällchen und
Paprika Dip

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster