

# Tageskarte vom 29.05.2024

## MENÜ

Erdäpfel-Lauchcremesuppe G O  
Kümmelbraten mit Krautsalat und Semmelknödel C A G O L  
11,30

	klein	groß
Tomatencremesuppe L G O	4,80	5,90
Fleischstrudelsuppe C A G L M	4,80	5,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, gebackenen Melanzani und Käferbohnen C G M O		12,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl C M H O F		12,80
Blattsalate mit grünem Spargel und Bio Ei C M O		14,80
Blattsalate mit Räucherlachs, roten Rüben und Kren C M O		14,80
Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl C A L M O		11,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren C A M O		11,80
Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl C M O		12,80
Karfiolauflauf mit Bergkäse und Blattsalat C G M O		13,80
Zucchini-puffer mit Joghurt und Blattsalat A C G M O		14,50
Marchfelder Solospargel (grün und weiss) mit Butter und Bio Heurigen G O		19,80
Portion Prager Schinken		5,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat A C G M O		14,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel A C G M L		14,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Rahmkohl, Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren G L		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat A C M O		24,80
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln C D G M		13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Petersilerdäpfeln G A D		18,80
Susi-Torte C G F		5,50
Erdbeeren mit Rahm G		6,00
Apfel-Rhabarbercrumble mit Zimtrahm		6,50
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag G		7,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) C A G		9,00

