Tageskarte vom 24.04.2024

MENÜ

Markknödelsuppe caglo Frikassee vom Bio Huhn mit grünem Spargel, Champignons und Reis doga 11,30

	klein	groß
Karotten- Selleriecremesuppe LGO	4,80	5,90
Paprika-Krautsuppe LOG	4,80	5,90
Fleischstrudelsuppe CAGLM	4,80	5,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüssen und Käferbohnen смно		12,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl смноғ		11,80
Blattsalate mit Räucherlachs, roten Rüben und Kren cmo		14,80
Erdäpfel- und Blattsalat mit Backhendl CALMO		11,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren CAMO		11,80
Blattsalate mit Bio Roastbeef, grünem Spargel und Senfvinaigrette смо		14,80
Blattsalate mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl cmo		12,80
Bio Spinat-Schafkäsenudeln mit Butter und Bergkäse cag		14,50
Marchfelder Solospargel (grün und weiss) mit Butter und Bio Heurigen Go		19,80
Portion Beinschinken		5,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat Acgmo		14,80
Bio Selchfleisch mit Linsen und Semmelknödel CAGLO		14,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel Acgml		14,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce GLO		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat Acmo		24,80
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln свям		13,80
Kalamares natur, mitgebratenes Gemüse und Petersilerdäpfeln G		18,80
Susi-Torte cgf		5,50
Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce und Schlag chg		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