

**\*Wochenkarte\***

**Sommerzeit – Garten Zeit**

**Gangerl a` € 3,90**

Glasnudelsalat mit eingelegter Zitrone  
Gemüstreifen und Flußkrebsfleisch

Kartoffelkäse, geriebene Kartoffeln  
mit Ricotta, Kümmel und frischen Kräutern

Rotkraut – Orangensalat mit Roastbeef

**Kräftig – Deftig – Hausgemacht**

Schützenlust Brotzeit „Bankerl“  
mit Spanferkelschinken, Südtiroler Rohschinken  
luftgetrocknete Salami, Kartoffelkäse  
und würzigem Bergkäse € 12,50

**Knödelgröstel**  
mit Gemüse und Spiegelei  
dazu ein kleiner Salat € 9,50

**Frisch gebratene österreichische Käsekrainer**  
mit Kartoffelsalat und Senf € 9,50

**Käseteller**  
mit Bel Paese, Bergkäse, Emmentaler  
und gereifter Ricotta  
dazu Chilimarmelade und Ananas-Curry Salsa € 14,50

**\*Wochenkarte\***

**Hauptspeisen**

**Flank Steak vom Grill**

mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
dazu hausgemachte Chilimarmelade € 28,50  
auch Bavette oder Nierenzapfen, ausgezeichnetes Grillfleisch  
nach US Fleischteilung aus dem Bauchlappen.

**Mangalitza Schweinefilet Medaillons**

mit Champignon und Rosmarin aus der Pfanne  
dazu buntes Gemüse und kleine Kartoffeln. € 25,50  
Mangalitza ist eine freilebende alte Wollschwein Rasse,  
Schweinefleisch wie der Geschmack ursprünglich war.

**Gebratenes Filet vom weißen Thunfisch,**

Kartoffel – Wasabi Püree und Fenchelgemüse € 23,50  
Medium gebraten - zur Würze vom Wasabi, ein Genuss.  
Das Fleisch ist etwas fester als roter Thunfisch.

**Seelachs Loin Filet im Nori-Algenblatt gebraten**

auf buntem Currygemüse und kleinem Salat € 18,50  
Nimmt den Geschmack von den Algen beim Braten an.

**Dessert**

Hausgemachte Mandel Baklava Röllchen  
mit Vanilleeis € 6,50

Österreichische Grießknödel in Buttersemmel Brösel  
auf marinierten Heidelbeeren € 6,50

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere Tagesempfehlungen  
die nicht in der Karte stehen.