

WOCHENSPEZIALITÄTEN

16.10.2017 – 22.10.2017

Vanille-Rostbraten

Rinderbeiried mit Knoblauch kurz gebraten mit
Zwiebelsauce und Bräterdäpfeln [A C G M O]
€ 14,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel gebacken mit Preiselbeeren
und Erdäpfel-Vogerlsalat [A C G M]
€ 14,90

Hühner-Cordon bleu

Gebackene Hühnerbrust gefüllt mit Brikäse,
Preiselbeeren dazu Erdäpfel-Vogerlsalat [A C G M]
€ 10,50

Salat mit Putenstreifen und Sesam

Putenstreifen in Ingwer, Chili und Sesam
gebraten auf gemischtem Blattsalat mit Tomaten-
Gurken und Joghurt dressing [A G N O]
€ 10,90

Gnocchi mit Blattspinat

in leichter Obersauce und Parmesan [A C G]
€ 8,90

Gegrilltes Mahi Mahi-Filet

auf Wok-Gemüse mit Butterreis [A D G]
€ 10,90

Vegetarisches Gröstl

mit frischem Blattspinat, Champignons,
Spiegelei und Blattsalat [A C]
€ 8,90

Crunchy Burger

mit Hühnerfleisch in Cornflakes Panade,
Cheddar-Käse, Mayonnaise, Tomaten, Salat,
Pommes frites und Ketchup [A C G]
€ 9,90

Warmer Topfenstrudel

mit Vanillesauce [A C G]
€ 4,90

ABENDEMPFEHLUNGEN

16.10.2017 – 22.10.2017 ab 17 Uhr

Beef Tartare (130 Gramm) € 11,90

mit getoastetem Weißbrot, Ajvar & Butter [A C G M]

Hühnercurry

mit Hühnerstreifen, Bambussprossen,
Kokosmilch, frischem Koriander und Basmatireis
[A F G M]
€ 10,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

16.10.2017 – 22.10.2017

Schilcher Sturm [O] 0,25 l € 3,40

Gekeltert aus der Blauen Wildbachertraube
Peter Panitsch, Feldkirchen bei Graz

Ingwer-Orangen-Zitronen-Limonade

hausgemacht, heiß oder kalt 0,5 l € 4,50

Veilchen- oder Erdbeer-Spritzer [O] 0,25 l € 3,60

Ginger Café au Lait

mit INGWERER [G O] € 4,90

Cherry Ginger Berry

T.H. Cherry Blossom Tonic, INGWERER,
Soda und Limette [O] 0,25 l € 5,90

Ginger Secco

INGWERER on the rocks [O] 2 cl € 3,50

Preise in EURO inkl. aller Abgaben und Steuern exkl. Tipp