

**Donnerstag, 22. Februar 2024 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig 5,30 €

Suppe:

Hausgemachte Rinderbrühe mit Markklößchen 7,20 €

Cremige Kürbissuppe mit hausgemachten Croutons 8,20 €

Vorspeise:

Hausgemachte Tellersülze mit Röstitaler 13,80 €

Hauptgang:

Steinpilzpanzerotti mit Rahmschwammerlsoße, Granatapfelkernen, mariniertem Rucola und frisch geriebenem Parmesan 18,80 €

Mariniertes Schweinenackensteak, dazu Wedges und Coleslaw 19,20 €

Kalbshackbraten auf Senf-Rahmsoße und Kartoffelpüree 20,80 €

Zanderfilet vom Grill, mit Jasminreis, Grillgemüse und Weißweinsauce 23,40 €

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat 5,70 €

Dessert:

Kirschstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 9,60 €



**Thursday, 22 February 2024, from 11.30 am until 11 pm**

Cold or warm ginger water with honey €5.30

Soups:

Homemade beef broth with marrow dumplings €7.20

Creamy pumpkin soup with homemade croutons €8.20

Starters:

Homemade plate of aspic with hash browns €13.80

Main courses:

Porcini mushroom panzerotti with creamy mushroom sauce, pomegranate seeds, dressed rocket and grated parmesan €18,80

Marinated pork neck steak,
served with wedges and coleslaw €19.20

Veal meatloaf
on mustard cream sauce and mashed potato €20.80

Grilled pike perch fillet,
with jasmine rice, grilled vegetables and white wine sauce €23.40

We recommend a mixed salad with all main courses €5.70

Dessert:

Cherry strudel with vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream €9,60

