



SAISONKARTE

VORSPEISEN

 Mühlviertler Bio Salamiteller mit Zwiebelchutney (GO)	14,90
Beef tartare mit Wachtelei (ACDM)	16,90
Thai Carpaccio vom Lachs mit Ingwervinaigrette (D)	15,90
Fein gemischter Salatteller mit gebratenen Shrimps (CGM)	16,90

SUPPEN

Knoblauchsuppe mit Croutons (AGL)	6,50
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses (ACGL)	6,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Thai Gemüsecurry mit Reis (GL)	16,90
Rote Rübenrisotto mit Wasabcreme und Parmesan (GLO)	16,90

FISCHE

Forellenfilet auf Rote-Rübenrisotto und Wasabcreme (ADGLO)	24,90
Zanderfilet am Rost gebraten mit Kartoffelpüree und Kräuterpesto (ADG)	24,90

STEAK`S

Huftsteak in Schalotten Portweinsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (AGLO)	31,90
Steaktoast mit Cocktailsauce und Salatgarnitur (ACGLM)	24,90
Rumpsteak in Cognacrahmsauce mit mediterranem Gemüse und Röstkartoffelspitz (AGLMI)	32,90
Filetsteak mit Garnelen, Karotte und hausgemachten Gnocchi (ABCGL)	41,90

ALLE STEAKGERICHTE WERDEN „MEDIUM“ GEBRATEN.

Sollten Sie Ihr Steak **ENGLISCH (blutig)** oder **WELL DONE (durch)** gebraten wünschen,
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern.

DESSERT (hausgemacht)

Schokotarte mit Raffaelloeis und Schlagobers (ACG)	10,90
Haselnussparfait mit Weichseln (CGH)	10,90