SOMMER GENUSS

SOMMER APERITIF TIPP

„Campari Milano“ Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Eis & Minze **5,90**

Griechischer Bauernsalat **9,90**

Feta - Oliven „grün-schwarz“- Paradeiser - Gurken - roter Zwiebel – Blattsalat - Baguette

Manzo Gratello **15,90**

Filetspitzen vom Rind mit Pesto Rosso mariniert und in Chili-Honigöl scharf angebraten.
Rucola-Blattsalat – Erdbeer- oder Marillenscheiben – Balsamicoglace - Baguette

Pleskavica Dalmatia **14,50**

Mit Ricotta gefüllte Pleskavica – Thymian-Braterdäpfel – roter Zwiebel – Grillparadeiser
Ajvar

Griechischer Rostbraten **21,90**

Gefüllt mit Schafkäse und Blattspinat – Thymian-Braterdäpfel – Tzatziki

Hühner Cordon bleu **15,90**

Gefüllt mit Mozzarella-Schinken-Basilikumblatt – Butterreis – gemischter Salat

Mexico Schnitzel **15,50**

Schweinschnitzel gebacken mit scharfen Jalapenos, Tortillachips und Cheddar Käse gratiniert –
Pommes Wedges – Chili Salsa

Hexen Bauern Cordon **15,50**

Gefüllt mit pikant-scharfen Pfefferoni, Speck und Zwiebel – Pommes frites – gemischter Salat

Schweinsfilet Auwald **18,50**

Schweinsfilet im Speckmantel vom Grill – Käsespätzle – Waldschwammerl-Rahmsauce

Wildlachsfilet **17,90**

Vom Grill – mit Paradeiser, Mozzarella, Basilikum gratiniert – Petersilerdäpfel –
Limetten-Sektsauce

Seeteufel -Piccata **22,50**

Seeteufelmedaillons in Parmesan-Mehl-Eipanade gebacken – Tagliatelle mit roter Pestosauce –
Italienischer Blattsalat - Dressing

Wiener Eiskaffee

Vanilleeis – Schlagobers - Hohlhippe

SÜSSER GENUSS

5,90