



## Weinempfehlung

### Weißwein

<i>Lugana Collo Lungo</i>	<i>Glas 0,2 ltr.</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Antica Casa Visconti Desenzano del Garda</i>	<i>Fl. 0,75 ltr.</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>Mineralisch-schmackhaft mit Aroma nach Äpfeln, Birnen und Birnenblüten</i>		

## Tageskarte

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit roter Bete,  
Kartoffeln und Salatbouquet 2, 3, 1* *€ 11,90*

\*\*\*\*\*

*Fenchelsalat mit Graved-Lachs,  
dazu Salatbouquet 2, 3, 1* *€ 12,90*

\*\*\*\*\*

*Linguine mit frischen Spargeln und Bärlauch* *€ 12,90*

\*\*\*\*\*

*Südtiroler Speck-Knödel mit frischen Pfifferlingen* *€ 12,90*

\*\*\*\*\*

### Aus Meer und See

*Waller im Wurzelsud mit Kartoffeln* *€ 17,90*

\*\*\*\*\*

*Kross gebratenes Filet vom Zander auf pikantem  
Kokos-Chili-Kraut mit Kartoffeln 2,3* *€ 19,90*

\*\*\*\*\*

*Spanferkel-Schäufele in Ayinger Bier-Sauce,  
dazu Krautsalat und Kartoffelknödel* *€ 14,90*

\*\*\*\*\*

*Ofenfrische Kalbsackerl auf Kartoffel-Purre,  
dazu Frühlingsgemüse* *€ 16,90*

\*\*\*\*\*

*Kalbsbraten mit Schwammerlrahmsauce  
und Bärlauchspätzle A* *€ 16,90*

\*\*\*\*\*

*Auszogene 3* *€ 3,60*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachtes Granite von Butterfly Pea Tea (blaue Orchidee)* *€ 3,50*

\*\*\*\*\*

*Marillenbecher mit Pistazien- und Vanilleeis 1, A* *€ 5,90*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Hollerkücherl mit Vanilleeis* *€ 6,90*

Mit Zusatzstoffen: A=Geschmacksverstärker, 1=Farbstoff, 2=konserviert, 3=Antioxydation, E=geschwefelt,  
F=geschwärzt, G=Phosphat, 11=Süßmittel, I=Phenylalaninquelle, J=gewachst, 9=Koffeinhalzig,  
10=chininhaltig