

## Wochenkarte

### Suppen und Salate

Postsuppe		6.50
Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht Grießnockerl   Leberspätzle   Gemüsestreifen		
Kürbis Kokos Suppe	vegan	9.00
Ingwer   Curry   Kürbiskerne & -öl		
Kleiner bunter Salat	vegan	6.50
Wildkräutermischung   Gurken   Karotten   Paprika Tomate   Croûtons   Balsamico-Dressing		
Großer bunter Salat	vegan	11.50
- mit Thymianhonig gebratener Ziegenkäse		14.50
- mit gebratene Hähnchenbruststreifen		16.50
- mit gebratenen Rinderlendenstreifen		18.50

### Hauptspeisen

Filet vom Loup de Mer		22.50
Safranschaum   wilder Brokkoli   Risotto		
Gefüllte Kalbsbrust		24.50
Kalbssoße   Semmelknödelfüllung   Grillgemüse		
Wiener Backhendl von der Brust		18.00
Kürbiskerne & Öl   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren		
Ragout vom Ossobucco		19.50
Tomatengemüsesugo   Spaghetti   Parmesan		
Gefüllte Gnocchi	vegetarisch	17.50
Spinat & Ricotta   Salbeinussbutter   Parmesan		

### Süßes

Affogato		5.00
Espresso   Vanilleeis		
Eisspezialitäten		2.00
Vanille   Schokolade   Erdbeersorbet   weiße Schokolade mit Mohn   Haselnuss		

### **Mittagsschmankerl** **von 11:30 bis 15:00 Uhr**

#### **Montag**

**Penne Arabbiata**  
**Chili | Tomatensugo | Parmesan**  
**9.50**

#### **Dienstag**

**Piccata Milanese**  
**Hähnchenbrust | Parmesanhülle**  
**Spaghetti**  
**10.50**

#### **Mittwoch**

**Entenragout**  
**Apfelblaukraut | Semmelknödel**  
**12.50**

#### **Donnerstag**

**Kalbsfleischpflanzerl**  
**Zwiebelsoße | Kartoffelsalat**  
**12.50**