

„ Entrees “

Genießen Sie eine unserer Vorspeisen, Salate & Suppen

- Die frittierten Wiesenchampignons* 7.90
*auf pikanter & leichter Kräuter-Knoblauchcrème-fraîche
mit kleinem Salatpotpourri - der „Renner“*

- Guido´s marinierte, hauchdünne Scheiben vom Serranoschinken* 9.20
*mit warmem, mediterranem Balkan-Weichkäse-Brotsalat
- unser „Süchtigmacher“ -*

- Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken* 7.80
*-wie es sie nur bei uns gibt- in geschmacksintensiver, heißer Butter
„klein aber oho“
.... gerne auch als ganzes Dutzend* 14.-

- Unsere legendäre Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis* 6.20
mit Sahnehaube, steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kernen

- Der „Herbst-Winterklassiker“ - die aromatische Kraftbrühe mit Leberknödel* 5.90

- Die kleine Salatmelange von jahreszeitlichen Blattsalaten* 5.50
an pikant-fruchtigem Hausdressing (unser Beilagensalat)

- Unser Salat schlechthin – der Gourmetsalat* 17.80
*von feinen Blattsalaten mit frischen Kräutern, Sprossen, gerösteten Kernen
und dem bekannt leckeren Balsamicoschaumdressing;
dazu gegrilltes Hähnchenbrustfilet, frittierte Balkankäseecken
und Black-Tigergarnelen*

„ *F*leischlos glücklich “

Da könnte ich glatt zum Vegetarier werden !

Wenn Sie das sagen können, dann haben wir es gut gemacht.

Unsere mediterranen Spaghettini 12.-
mit Gemüsebrunoises, etwas Knoblauch & würzigem Tomatenchutney;
abgerundet mit feinem Trüffelöl

Gnocchis in Tomaten-Thymianbutter mit gehobeltem Grana Padano und Blattsalaten 14.-

„ *P*lats principaux “

Unsere liebevollen Hauptgerichte aus der „Frischküche“

sollen Sie stets mit den besten Qualitäten und spürbarem Herzblut

der Küchencrew begeistern.

„Schnitzel-Alarm!!!“ - einem besonders „GUTEN“ kann niemand widerstehen -

Unser unschlagbares Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
in goldbrauner „Hauspanade“ und reichlich Butter gebraten;
dazu reichen wir Pommes frites und Blattsalate 15.80

... alternativ mit aromatisch-intensiver Wiesenchampignonrahmsöße 18.80

Das Cordon bleu mit saftigem Koch-Hinterschinken und kräftigem Emmentaler Käse
gefüllt; dazu reichen wir Blattsalate und Pommes frites 18.80

Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste

*G*eschmorter Sauerbraten von der Ochsenbacke
in einer sagenhaft aromatischen Burgundersoße mit Wirsinggemüse
und Kartoffelklößen 18.-

*D*er „Pfeffertopf“ vom Schweinefilet mit frischen mediterran gegrillten Wiesenchampignons
auf aromatisch-intensiver Pfefferrahmsoße mit Kräuterbutter & Spicy Chips 22.-

*D*er „Klassiker“ - das argentinische Rumpsteak
nach Ihren Wünschen gebraten mit gestoßenem Pfeffer & Kräuterbutter;
dazu reichen wir frische Marktsalate und Rosmarinkartoffeln 26.-

„Mediterran“

*H*ähnchenbrustfilet „Sevilla“ a la Saltimbocca
mit feinem Serranoschinken, würzigem Tomatenchutney und Käsekruste
an Spaghettini mit Thymian-Proseccoschaum 18.80

„Meer ist mehr“

*B*ardiertes (mit hauchdünnem Speck umwickeltes) Filet vom Kapseehecht
(„Wildfang“ - grätenfrei), kross gebraten auf rahmigem Sauerkraut
mit Rosmarinkartoffeln 18.90

*M*editerrane Black-Tigergarnelen in würziger Gemüse-Kräuterbutter
gebraten an aromatischen Spaghettini mit Trüffel-Honigschaum 21.-

Für „unsere kleinen“ Gäste

Natürlich darf das nicht fehlen – das Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinefilet mit Pommes frites – na klar Ketchup und/oder Mayonnaise

8.90

„ Süße Verlockungen “

Unsere unschlagbar leckeren, karamellisierten Sauerkirschen

.... **wahlweise mit ...**

warmem Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Cassissorbet

8.90

einem Duett von Bourbon-Vanilleeisschmelz und feiner Vanillesoße

6.90

leckerem Tartufo

7.50

