



Wochenkarte ab 17.03.2019

Vorspeisen/ Suppen

Lauwarm gebeiztes Lachsforellenfilet
Sesamcrunch Wildkräuter & Blattsalatsoße

€ 9,80

Gebratene Blutwurst
auf geschmortem Chicorée & Apfelspalten

€ 7,80

Klare Kartoffel- Lauchsuppe
mit Hechtnockerl

€ 6,80

Weißer Tomatenessenz
dazu Kräuter Schöberl

€ 5,80

Hauptgerichte

Eintopf von Gamele & Chorizo
mit Kichererbsen & Gemüse

€ 17,40

In Wurzelsud pochirtes Welsfilet mit frisch geriebenem Kren
Blattspinat & Petersilienkartoffeln

€ 16,50

Frittata von Blumenkohl, Kartoffeln & Äpfeln
Kräutersoße & marinierte Blattsalate

€ 12,80

„Wiener Schnitzel“ mit Zitrone, Kapernapfel & Sardelle
dazu Bratkartoffeln & Marktsalat

€ 18,90

Rinderlende mit Rosmarinkruste
auf Portweinschalotten & Kartoffelgratin

19,60

Szegediner Gulasch
Semmelknödel & Kräuterdip

€ 15,80



Süßer Abschluss:

Affogato

Espresso, Tonkabohneneis, Mokkasahne

€ 4,70

Grißflammerie

auf fruchtigen Himbeerragout

€ 6,70

Leichte Schokoladencreme

mit Birnensoße & Himbeeren

€ 7,80

Hausgemachte Kuchen vom Märzhof

Käsekuchen

€ 3,20

Brombeer- Sauerrahmkuchen

€ 3,20