

Wir wünschen *an Quad'n:*

Aus'n Suppenschüssel:

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Lebernockerl und Schnittlauch	€ 3,80
Tagessupperl	€ 3,80

A Zwischengangerl:

Marinierter Mozzarella aus der Bio-Kuhmilch mit Strauchtomaten, an knackigem Salatsträußerl dazu servieren wir frisches Baguette	€ 7,50
„Gailtaler Frigga“ gebratener Speck mit Tomate und Käs überbacken auf geröstetem Graubrot	€ 7,20
Regensburger Wurstsalat* fein mariniert mit Zwiebelringen dazu gibt's a Hausbrot	€ 7,50

Knackig frische Leckereien:

Kleiner gemischter Salat	€ 3,50
Großer knackiger Salatteller	€ 6,20
„Steirischer Backhend'l – Salat“ zarte Hendlbruststücke resch gebacken auf marinierten bunten Saisonsalaten und steirischem Kürbiskernöl	€ 9,60
In Speckbutter gebratene Garnelen auf marktfrischen Blattsalaten in feinem Parmesandressing garniert mit Brotkrusterl	€ 11,20

Schmankerl gibt´s immer:

Feine italienische Bandnudeln " all`arrabbiata " in pikantem Tomatensugo und mit kleinem Rinderlendensteak	€ 8,50
Medaillons vom Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsauce dazu reichen wir gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebel	€ 12,80
" Wiener Schnitzel " vom Milchkalb in Butter gebacken mit Röstkartoffeln dazu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren	€ 14,50
Würziges Kalbsgulasch mit in Butter geschwenkten schwäbischen Gemüse - Spätzle	€ 12,20

Zum Schluß was Süßes:

Karamelisierter Kaiserschmarrn dazu gibt´s a Apfelmus	€ 6,40
Auswahl an hausgemachten Kuchen	

* Geschmacksverstärker, Farbstoffe