



## Saisonaktuelles

### Empfehlungen unseres Küchenchefs:

<b>Gegrillte Medaillons vom Schweinskarree auf Pfefferrahmsauce</b> Erdäpfelkroketten, Speckbohnen, Blattsalat A, C, G, M, O	13,90
<b>Mini-Mozzarella und Cherrytomaten auf gemischten Blattsalaten</b> Balsamicoglace, Gebäck A, C, F, M, N, O	9,90
<b>Gebratenes Filet vom Zander auf Blattspinat in Rahm</b> Erdäpfelrösti, gemischte Blattsalate A, C, D, F, G, M, O	13,90
<b>Bachers Putenwrap</b> – Weizentortilla gefüllt mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Käse und Blattsalat, Sauce mexicaine A, G, M	9,90

### Wein der Woche:

<b>Blaifränkisch</b> , WG Ipsmiller, Weinviertel, NÖ	1/8	3,60
<b>Chardonnay Heideboden</b> , WG Winingger, Bgld., weiß	1/8	3,60

### Aus unser Patisserie:

<b>Blätterteigapfelstrudel</b>	A, C, G, H	3,20
--------------------------------	------------	------

### Aus dem Resch und Frisch-Ofen:

<b>Riesenbreze mit Kräutergervais</b> A, F, G	4,20
<b>Resch und Frisch-Körperl</b> , je Stück A, F, N	1,40

**Durchgehend warme Küche von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr**

Hausgemachte Spezialitäten aus eigenen, landwirtschaftlichen Produkten