



## Saisonaktuelles

### Empfehlungen des Küchenchefs:

<b>Gesottene Gustostückerln vom hofeigenen Masttier mit Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren</b> Erdäpfelrösti A, C, G, O	12,90
<b>Gebratene Garnelen auf Bandnudeln in Kräuterpesto</b> gemischte Blattsalate A, B, C, F, G, M, O	13,90
<b>Streifen vom Schweinsfilet in Cognacrahmsauce</b> auf Butterspätzle, gemischter Salatteller A, C, G, M, O	13,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Streifen von der Hühnerkeule in der Kürbiskernpanade gebacken auf Blattsalaten mit Kernölrähmdressing, Gebäck A, C, M, N, O	9,90

### Wein der Woche:

<b>Pinot grigio</b> San Simone, Friaul, Ital.	1/8 l	3,20
<b>Blaifränkisch Heideboden</b> , Winninger, Bgld	1/8 l	3,20

### Aus unser Patisserie:

<b>Blätterteigapfelstrudel</b> A, C, E, G	3,10
<b>Beeren-Nusseisparfait</b> auf Schokoladenspiegel, Schlagobers, Hippendekor A, C, E, F, G, H	6,10

### Aus dem Resch und Frisch-Ofen:

<b>Riesenbreze mit Kräutergervais</b> A, F, G	4,00
<b>Resch und Frisch-Körperl</b> , je Stück A, F, N	1,30

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

Hausgemachte Spezialitäten aus eigenen, landwirtschaftlichen Produkten