

Mittagsgerichte à la carte

„Pasta“

„wilder“ Brokkoli, Parmesanrahm, Macadamiapangratatto

16,-

„Catch“

Seeforellenfilet, Kohlrabispaghetti, Petersilienkartoffeln

26,-

„Giesing Ramen“

- In pikantem Fischfond mit Fischeinlage & Garnele
- In Knochenbrühe mit Wammerl
- Im „Schwammerl & Rübensud“ mit Avocado

hausgemachte Nudeln, frische Kräuter und Kresse & saisonales Gemüse, Soja-Ei
Teriyaki & Schnittlauchmayo

19,-

„Gegrilltes Pastramisandwich“

Geräucherte Ochsenbrust auf hausgemachtem Weißbrot
Dijonsenf & Gurken

19,-

Mittagsmenü

hausgemachtes Brot

Roots

geröstet und mariniert, Pinienkern

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Dessert

Dulce de leche, Chocolate Chip, Sauerkirsch

30,-

Adelholzener Wasser*Still & Medium*

o,5l	5,-
o,75l	7,-

Hausgemachter Eistee*frisch gebrühter Tee, Sprudel, Zitronengras & Limette*

o,5	5,-
-----	-----

Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle, Hollunderblüten*naturtrüber Apfel & Südsteirischer Traubensaft & Hausgemachter Holler*

o,5l	5,-
------	-----

Original Spezi

o,33l	4,-
-------	-----

Flaschenbiere*Tilman Hell / Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei; Löschzweg Naturradler*

o,33l	5,-
-------	-----

Orca Brau, Nürnberg*„Dantler Pale Ale“ & weitere Craftbiere*

o,33l	6,-
-------	-----

Offener Wein

o,1l	6,50,-
o,1l Schaumwein	12,-

Kaffee von Dinzler & Tee*Espresso / Doppelter Espresso*

Milch / macchiato / Cappuccino	2,-/3,50,-
Tee-Auswahl	+ 1,-

	5,-
--	-----

Digestif*Marille, Birne, Trester, Averna, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Bärwurz**Alte Zwetschke, Alte Kirsche*

2cl	8,-
-----	-----

Illusionist Gin & Tonic, Wonderleaf alkoholfrei Gin & Tonic

4cl Gin	12,-
---------	------

Mittags beim Dantler**18.1 – 21.1**

*Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten*

Cash & EC, Visa & Mastercard, Paypal