

Mittagsgerichte à la carte

„Pasta“

hausgemachte Pasta, Zucchinipesto, Pistazie & Parmesan

16,-

„Catch“

Lachsforelle vom Gutshof Polting, frische Erbsen à la creme, Salzzitrone

28,-

„Giesing Ramen“

- In pikantem Fischfond mit Fischeinlage & Garnele

- Im „Schwammerl & Rübensud“ mit Avocado

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

19,-

„Gegrilltes Pastramisandwich“

Geräucherte Ochsenbrust auf hausgemachtem Weißbrot

Dijonsenf & Gurken

19,-

Unsere Empfehlung

Mittagsmenü

hausgemachtes Brot

Sommerbete

Parmesan, Kräutersalate

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Marille & Joghurt

30,-

35,- (mit „Catch of the day“)

Adelholzener Wasser

Still & Medium

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

Hausgemachter Eistee

frisch gebrühter Tee, Sprudel, Zitronengras & Limette

o,5 5,-

Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle

naturtrüber Apfel & Südsteirischer Traubensaft

o,5l 5,-

Spezi

o,33l 5,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei; Löschzwerg Naturradler

o,33l 5,-

Orca Brau, Nürnberg

„Dantler Pils“, „Wanderlust PA“ & „Anders IPA“

o,33l 6,50

Offener Wein

o,1l 6,50
o,1l Schaumwein 9,-

Kaffee von Dinzler & Tee

Espresso / Doppelter Espresso 2,20/3,70
Milch / macchiato / Cappuccino + 1,-
Tee-Auswahl 5,-

Digestif

Marille, Birne, Schlehe, Bärwurz, Vogelbeere

Grappa, Alte Zwetschke, Alte Kirsche, Alte Himbeere

2cl 9,-

Illusionist Gin & Tonic, Wonderleaf alkoholfrei Gin & Tonic

4cl Gin 12,-

Mittags beim Dantler

28.6. – 1.7.2022

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

Cash & EC, Visa & Mastercard