

Mittagsgerichte à la carte

„hausgemachte Pasta“

Parmesancreme, steirischer Beinschinken, frische Erbsen & Spinat

22,-

Gerne im 3-Gang-Menü

„Catch“

Lachsforellenfilet vom Gutshof Polting vom Grill, feines Spargelgemüse & Fregola Sarda mit Salzzitrone

34,-

„Giesing Ramen“

- In pikantem Fischfond mit Fischeinlage
- In Gemüsebrühe mit Avocado & Schwammerl

hausgemachte Nudeln, frische Kräuter und Kresse

saisonales Gemüse & gebeiztes Soja-Ei & Schnittlauchmayo

22,-

„Gegrilltes Pastramisandwich“

Geräucherte Ochsenbrust auf hausgemachtem Weißbrot mit Zitronenbutter und Käse überbacken, Krautsalat & grober Senf

22,-

hausgemachtes Brot

Creme von gerösteten Blumenkohl

Parmesan, Pinienkernkrokant

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Erdbeere & Mandelbutterbrösel

43,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l	5,-
o,75l	7,50

Hausgemachter Eistee

o,4l	6,-
------	-----

Traubensaftschorle, naturtrübe Apfelsaftschorle

o,4l	5,-
------	-----

Mittags beim Dantler
16.4 - 19.4.24**Spezi**

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

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

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

Orca Brau, Nürnberg

„Anders IPA“, „Wanderlust Pale Ale“, etc.

o,33l	6,50
-------	------

Offener Wein

o,1l	8,-/10,-
------	----------

o,1l Schaumwein	12,-
-----------------	------

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,70/3,90

Milch / macchiato / Cappuccino

+ 1,-

Tee-Auswahl	5,-
-------------	-----

Digestif

Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Marille, Williams

Grappa, Blutorange

2cl	9,-
-----	-----

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten
Cash, EC & Visa & Mastercard