

Mittagsgerichte à la carte

„hausgemachte Pasta“

mit Tomatensugo, Taggiasca-Olive und eingelegten Thunfisch

22,-

Gerne im 3-Gang-Menü

„Catch“

Seeforellenfilet vom Gutshof Polting, roh mariniertes und geröstetes
Zucchini, Fregola mit Zitrusöl

34,-

hausgemachtes Brot

Avocado

dünn aufgeschnitten und mariniert mit Radieschen
Tomatenponzmarinade

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Hausgemachtes Eis, Butterbrösel und Aprikosenröster

„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, Senfgurkenrelish & grober
Senf

22,-

43,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Hausgemachter Eistee

o,4l 6,-

Traubensaftschorle, naturtrübe Apfelsaftschorle

o,4l 6,-

Mittags beim Dantler

18.6 - 21.6.24

Spezi

o,33l 6,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,-

o,33l

Orca Brau, Nürnberg“

6,50

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

o,33l

Offener Wein

o,1l 8,-/10,-

o,1l Schaumwein 12,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

+ 1,-

Tee-Auswahl 5,-

Digestif

Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Marille, Williams 10,-

Grappa, Blutorange

2cl

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard