

Mittagsgerichte à la carte

„Pasta“

mit Pistazien-Pesto, Burratacreme und wilder Brokkoli

22,-

Gerne im 3-Gang-Menü

„Catch“

Seeforellenfilet vom Gutshof Polting mit zweierlei Fenchel,
Kartoffel-Kräuter-Püree & Schnittlauchcreme

34,-

hausgemachtes Brot

Zucchiniblüte

Parmesan, Ricotta, Bio-Zitrone

-

„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,-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Vanilleeis, Mandelbrösel und Pfirsich

„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

23.7 - 26.7.24

Spezi

o,33l 6,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,-

o,33l

Orca Brau, Nürnberg“

6,50

Kellerbier vom Fass, „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, Grappa 10,-

Waldhimbeer, Blutorange

2cl

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard