

Mittagsgerichte à la carte

„Pasta“

Paccheri mit Basilikumpesto, roh mariniertes Zucchini und cremiger Burrata

24,-

Gerne im 3-Gang-Menü

„Catch“

Seeforellenfilet vom Gutshof Polting mit glasierten Pakchoi
Salzzitronenreis und Safran

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

24,-

hausgemachtes Brot

Weisse Tomatencreme

Chilliparadeiser, Kräuteröl

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgeschichten

-

Topfen mit Vanille, Zwetschge & Salzkaramelleis

„Gegrilltes Pastramisandwich“

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

24,-

45,-

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

10.9 - 13.9.24

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