

Mittagsgerichte

Gerne im 3-Gang-Menü

hausgemachtes Brot

Avocado

dünn geschnitten, Gingerbeer, Gurke

-

Speise nach Wahl

aus den Mittagsgerichten

-

Sour Cherry & Milchreis
gebrannte Mandel Krokant

45,-

„Pasta“

geröstete Salsiccia, Tomatensugo, Peperoncino
Pinienkern & Basilikum

24,-

„Catch“

Seeforellenfilet in Mandelbutter kross gebraten
mit Salzzitrone marinierter & gerösteter Radi
gedämpfter Reis mit Dill

34,-

„Giesing Ramen“

In pikantem Fischfond mit Fischeinlage
Nudeln, frische Kräuter und Kresse

saisonales Gemüse & gebeiztes Soja-Ei & Schnittlauchmayo
(auch vegetarisch möglich)

24,-

„Pastrami Sandwich“

Geräucherte Ochsenbrust, fein geschnitten
mit Zitronenbutter & Cheddar gegrillt

24,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Mittags beim Dantler**Hausgemachter Eistee**

o,4l 6,50

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle

o,4l 6,50

Glasweise o,1**Spezi**

o,33l 6,50

Winzersekt „Pinot de Diel“**Flaschenbiere**

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

Schaumwein aus Spät und Weißburgunder

Caroline Diel, Nahe

12,-

Orca Brau

„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers 6,50

o,33l

alkoholfreier Apero

Alkoholfreier Campari, Holunder, Zitrusfrüchte, Gewürze, Soda

12,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

-

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Gelber Muskateller „GM“

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer 5,-

Ewald Zweytl, Süsteiermark, 2024

7,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

-

Riesling „von der Fels“

Keller, Rheinhessen, 2024

10,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard