

# Aktuelles

<i>Kalbraten</i>	12,80
<i>mit Reis, Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Gegrilltes Putensteak mit Spargel</i>	12,80
<i>dazu Kartoffelkroketten und Sauce Hollandaise</i>	
<i>Spargelgratin</i>	9,80
<i>mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise und geriebenen Käse überbacken.</i>	
<i>Kabeljaufilet gebacken</i>	10,80
<i>mit Majonäsesalat</i>	

# Jause

<i>Wurstsalat</i>	5,80
<i>Extrawurst mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebel; Majonäsedressing</i>	
<i>Essigwurst</i>	4,50
<i>Extrawurst in Essig und Öl; mit Zwiebel</i>	
<i>Hausnuzl</i>	5,20
<i>in Essig und Öl; mit Zwiebel</i>	

# Wein des Monats

<i>Cuvée red 2011</i>	1/8 lt. 3,20
<i>Weingut Kolkmann, NÖ; Cuvée aus Bl. Portugieser u. Zweigelt, tiefes Granatrot, hocheleganter Duft nach Elsbeere, reintonig und frisch, florale Note, sehr klare und feine Frucht von frischen Beeren, mild und samtig im Abgang</i>	
<i>Grüner Veltliner - Löss</i>	1/8 lt. 3,20
<i>Weingut Kolkmann, NÖ; Heller gelb, hübsches Duftspiel nach Akazienblüten und Steinobst reichhaltig und extrakttrüb, tiefes Aroma nach Grapefruit und Apfel am Gaumen, pfeffrige Würze, geschmeidig und rund, trocken. 12,5%Vol</i>	