



Aperitif

L'APERITIVO NONINO

„on the rocks“ Zitrone / Orange 4cl € 7,90
oder mit Prosecco Asolo Superiore 4cl € 11,20

♥ *Herzensempfehlung*
für Groß und Klein mit 0.0%

HAUSGEMACHTE SIRUPE VON SIEGLINDE UND BIO- SONNENTOR

Brennessel | Flieder | Holunder | Löwenzahn | Enzo Enzian
Wipferl | Lavendel | Kurkuma- Zitrone | Minze
gespritzt mit Leitungswasser oder Soda 0,25l € 3,-

„UNSERE BERGHEIMAT QUELLE“
DEM HOCHKÖNIG ENTSPRUNGEN
belebt und leicht moussierend 1L € 4,-

Getränkempfehlung zum Menü

HOFBRÄU PALE ALE 0,33 l Flasche
bernsteinfarben, leicht Hopfenfruchtig | € 6,60
*

„ALIE“ ROSE CUVÉE SY/VM IGT
Tenuta Ammiraglia Toscana 1/8l | € 5,20
*

GANZ „ZART“ CUVÉE GV/ SB / GM
Weingut Pfaffl in Stetten 1/8l | € 4,70
*

KUKMIRN RUM BOURBON 15 Y
Destillerie Kukmirn | 2cl € 5,50
*

Espresso Macciato
€ 3,-

MENÜPREISE PRO PERSON

MENÜ 1 € 43,-
MENÜ 2 € 45,-
VEGETARISCH € 30,-

A' la Carte

Genusswirt Kulinarik

Freitag, 13. Juni 2025

VOM BUFFET

Köstliches Brot von der BIO Bäckerei Bauer

*

Salate & Dressings

*

Tomaten | Mozzarella

*

„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe
Gemüsebouillon auf Bestellung

UNSER HEUTIGES KULINARIK- SPECIAL SERVIEREN WIR EUCH AN DEN TISCH

♥ *Safran- Reis | Spinat* ♥

wählt dazu on TOP euer Hauptgericht
ganz nach eurem Wunsch

Filet vom Huhn „Sous Vide“ gegart
oder

Gebratenes Filet vom Zander
oder

Reis-Bowl | Gemüse | Früchte
*

DESSERT

„Creme Brûlée“
oder

Hausgemachtes Schoko Eis

Gerne möchten wir auch Kinder von unserer Genusswirt- Küche überzeugen
und bieten alle Gerichte als kleine Portion an.

Sollte heute nicht das Richtige dabei sein,
könnt ihr natürlich den Klassiker bestellen.
Heute haben wir Spaghetti Bolognese für Euch..