

# WIR EMPFEHLEN

24. bis 27. April 2024

## WEINE DER WOCHE

<b>Frizzante „Fernando“</b> (0) Raidl / feiner Duft nach Holunderblüten, sehr traubig	0,1 l	3,50
<b>Grüner Veltliner Steinsetz 2023</b> (0) Daschl / schönes Pfefferl, pikant und würzig	1/8 l	3,30

## SUPPEN

<b>Rindssuppe</b> (ACGL)	mit Frittaten	4,60
<b>Erdäpfel-Lauchcremesuppe</b> (GL) <i>vegetarisch</i>		5,60

## KÖSTLICHES IN DIESER WOCHE

<b>Blunz´ngröstl</b> (ACGO) Erdäpfel, Sauerkraut, Kren	10,90
<b>Gebratene Hühnerspießchen</b> (AGL) Waldviertler Spargel-Dinkelrisotto	14,50
<b>Überbackene Spinat-Schafkäsepalatschinke</b> (ACGLO) <i>vegetarisch</i>	12,90
Paradeiserragout, Grüner Salat	
<b>Gegrilltes Schweinskarree</b> (GM) Erdäpfel-Gemüsegröstl, Kräuterbutter	16,90

### AM DONNERSTAG

<b>Hühnerstreifen in der Kerndlkruste</b> (ACFGO) Grüner Salat, Chilisauce	11,50
<b>Gebackene Blunz´nradeln</b> (ACGO) Erdäpfelsalat, Kren	10,90

### AM SAMSTAG

<b>Ofenfrischer Schweins-Schopfbraten</b> (GO) Erdäpfelknödel, Speck-Krautsalat	12,90
--	-------

## AUS UNSERER MEHLSPEISKÜCHE

<b>Schokomusschnitte</b> (ACFG)	4,20
<b>Nougatparfait</b> (CFGH) Bananen, Eierlikör	7,80
<b>Mohn-Vanilleeisknöderl</b> (FG) Himbeerragout	7,80
<b>Erdbeer-Tiramisu</b> (ACFG) im Glas	7,80