



SEPTEMBER SPECIAL

CREMIGE STEINPILZSUPPE 5.8
mit Brotcroutons

GEFÜLLTE HÜHNER-ROULADE 13.9
mit Semmelfülle auf feinem Kürbisgemüse

CREMIGES KÜRBISRISOTTO 11.5
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

LOCKERES GRIEBFLAMMERIE 5.8
mit Zwetschkenröster und Safranbirne

„DJANGO'S MANGO“ 13.5

Gegrillte Hühnerbrust mit Mangomayonnaise, Röstzwiebel, Eisbergsalat, Tomaten und Cheddar.
Serviert mit hausgemachtem Ketchup und Zündwerk Fries.

**Burger
des
Monats**



„TRI-TIP“ 200g 31.5

Hüferschwanzel (innenliegender Bereich der Hüfte) gut marmoriert, wunderbar saftig und geschmackvoll.
Serviert mit frisch eingekochtem Wirsing.

Genießer Tipp: Steak-Fans bestellen das Steak „medium“!

WIR EMPFEHLEN...

AUSTRIAN LAGER 0,33l 5.3

Dieses Lager leuchtet bernsteinfarben. In der Nase überzeugen Noten von Karamell und floralen Hopfensorten. Im Antrunk mild, am Gaumen vielschichtig und sehr komplex, dann kommen die Qualitäten der Mühlvierter Hopfensorten durch. Im Nachtrunk macht eine feine Bittere Lust auf den nächsten Schluck. Vollmundig, süffig und zartherb.

EISKAFFEE 4.9

Hausbrandt Kaffee, Vanille-Eis, Schlagobers

← Die letzten
Sommergräbe... →

EISSCHOKOLADE 4.9

Trinkschokolade, Vanille-Eis, Schlagobers,
Schokoladensauce