

Grillen im Garten 13.06.2019

Zum Beginn

Aiblers **Räucherlachs** mit Dillsenfauce 8,50

Gazpacho (kalte Paradeiser-Gemüsesuppe) 4,50

Carpaccio vom Weiderind mit Löwenzahnsalat und Käsestangerl 11.-

Paradeiser-Kokossuppe mit gebratener **Garnele** 6,20

vom Kugelgrill

Gegrillte Fledermaus vom Tullnerfelder Schwein 9,50

vom Grill

Hühnerfilet mit Kräutergervais 10,50

Rehfilet aus dem Wienerwald im Speckmantel 14,80

Berner Würstel von der Fleischerei Höllerschmid 5,20

Dry aged Rib Eye Steak vom Weiderind 16.-

T-Bone-Steak vom Weiderind 28.-

Butterfisch mit Limetten 15.-

Melanzani-Burger mit Knoblauch und Rosmarin 8,50

Alle Speisen vom Grill werden wahlweise

mit Brennesselbutter, Knoblauchsauce oder BBQ-Sauce serviert

Folienerdäpfel 2,80	Petersilienwurzelpüree 2,00
gegrillter Kukuruz 2,80	hausgemachter Fichtenwipfelpesto 2,50
Speckbohnen 3,50	Knoblauchchampignons 3,50

Schokomousse im Glas mit **flambierten Erdbeeren** 4,80

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!