



# Frischer geht's nicht!

**FRAGEN SIE NACH UNSERER TÄGLICHEN EMPFEHLUNG:**

**Unser Küchenchef informiert Sie gerne!**

Alle unsere Spezialitäten werden täglich von früh bis spät stets frisch für Sie zubereitet.

Genießen von A bis Mmmhhhh!

Unser Angebot für Sie von Di 2.6. bis SA 6.6., ab 16:00 Uhr  
Solange der Vorrat reicht

**Rindssuppe** ..... 2,70  
mit Frittaten oder Grießnockerl  
[A, C, G, L]

**Gebratener Bachsaibling** . . . . . 7,90  
aus heimischen Gewässern mit heurige Erdäpfel und Bio-Gemüse der Saison  
[A, G, D]

**Riesenberner** . . . . . 7,90  
mit Pommes frites, Paprika-Tomatendip, Senf und Rohkostsalat  
[G, L, M]

**Bunter Salatteller** . . . . . 8,90  
mit gebratenem grünen Spargel und gehobeltem Parmesan  
[C, G, L]

## HAPPY HOUR

AB 16 UHR: VOLLER GENUSS. 1/2 PREIS.



**Cordon bleu vom Huhn** . . . . . nur 4,45  
mit Butterreis und Wildpreiselbeeren  
statt 8,90  
[A, C, G]

**Grillteller mit 3 Sorten Fleisch** . . . . . nur 5,45  
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter  
und Cocktailsauce  
statt 10,90  
[C, G, M, O]

**Faschierte Laibchen** . . . . . nur 3,40  
mit Kartoffelpüree und Karottengemüse  
statt 6,80  
[A, C, G]

**Gemüsestrudel** . . . . . nur 3,95  
mit Rahmdip und grünem Salat  
statt 7,90  
[A, C, G, L]

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Ei, D. Fisch, E. Erdnuss, F. Soja, G. Milch oder Laktose, H. Schalenfrüchte, L. Sellerie, M. Senf, N. Sesam, O. Sulfite, P. Lupinen, R. Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.