

SOMMERZEIT

Steirischer Rindfleischsalat ^{CGLMO*}
mit Käferbohnen, Kernöl & Bioei **10.9**

Krustenbrot mit Eierspeis ^{CGA*}
Avocado, Frischkäse & Gartenkresse **7.9**

Eierschwammerl Ravioli ^{CGAL*}
mit Ricotta, Eierschwammerl
& Salbeibutter **12.9**

Eierschwammerlrostbraten ^{GALO*}
mit Briocheknödel **18.9**

Gegrilltes Lachsfilet ^{DGA*}
mit Tabouleh & Limettendip
20.9

Zum süßen Abschluss:

Topfen-Erdbeerknödel ^{CGAOH*}
mit Butterbrösel & Pistazieneis **8.5**

* Die Allergeninformation finden Sie auf der Rückseite.

INS GLAS ^{O*}

**Grüner Veltliner Weinviertel DAC
2017**

Figlmüller Edition, Mailberg
1/8l **3.9**

Rosé Viennois 2017

Fiona Figlmüller
1/8l **4.7**

**Sauvignon Blanc
vom Pössnitzberg 2017**

Weingut Tschepp, Leutschach
1/8l **4.8**

Chardonnay vom Kalk 2016

Weingut Altenburger, Jois
1/8l **4.1**

Gemischter Satz 2017

Weingut Hajszan-Neumann, Wien
1/8l **4.8**

Zweigelt Hedwighof BIO 2015

Sepp Moser, Apetlon
1/8l **4.4**

Pinot Noir 2016

Weingut Johanneshof, Reinisch, Tattendorf
1/8l **4.2**

Sommer im Glas:

Hibiskus Minze Spritzer 5.9

Hausgemachte Erdbeerbowle 4.9

Muskato-Limette 4.9

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A.....	Glutenhaltiges Getreide
B.....	Krebstiere
C.....	Eier
D.....	Fisch
E.....	Erdnuss
F.....	Soja
G.....	Milch und/oder Laktose
H.....	Schalenfrüchte
L.....	Sellerie
M.....	Senf
N.....	Sesam
O.....	Sulfite
P.....	Lupinen
R.....	Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.