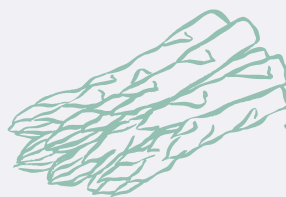


Special



Frisch
g'stochen

Bärlauchsuppe

mit Schwarzbrotcroutons

6,70

Schwarzbrottoast

mit Beinschinken & Spargel - gratiniert mit Bergbaron

12,80

Spargel Cordon Bleu

mit Beinschinken & Bergkäse, dazu Blattsalat & Sc. Tatar

17,80

Gratinierte Bärlauchnockerl

mit Blattsalat

15,20

Schweinemedallions in Bärlauchkruste

auf cremigen Spargel-Erbsen Nudeln

22,60

“Rabenschmankerl”

Geschnetztetes Schweinefiletpfandl

in Schwammerlrahm mit Kräuterreis

21,30

Apfelstrudel mit Schlagobers

6,20

Bierempfehlung : Thalheim Steirisch Märzen

Untergärig, bernsteinfarben und vollmundig überzeugt es durch ein Aroma aus Pilsner Karamellmalz ergänzt mit leicht herb-bitterer Hopfennote. Besonders: Es wird auf Grundlage des historischen Thalheimer Heilwassers gebraut. Das kann nur gut tun!



0,3l 4,60

Alk. 5,0 % / Stammwürze: 12,0°P