

... unsere Starters

Carpaccio 16,50

vom heimischen Rinderfilet
mit Olivenöl und Balsamico an Rucola und Grana Padano
dazu unser knuspriges Pizzabrot

Caesar Salad 16,00

knackige Salatherzen mit Streifen von der gebratenen Hühnerbrust
dazu unser klassisches Caesar Dressing an Croutons und Parmesan

Backhendelsalat 17,50

gebackene Filetstreifen vom heimischen Landhendl
auf bunt gemischtem Blattsalat mit frischem Salatgemüse
Paprika-Gurken-Tomaten-Karotten an Thousand-Island-Dressing
und knusprige Pizzastangerl mit Kräutersalz & Knoblauch

Gemischter Beilagensalat klein | groß 5,00 | 6,90

Dressing nach Wahl - Joghurt | Honig-Senf | Thousand-Island | Balsamico-Olivenöl

Kräftige Rindsuppe 5,50

mit Leberknödeln oder Kräuterfrittaten nach Wahl

Knoblauchcremesuppe 6,00

mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Cremesuppe vom heimischen Spargel 7,00

mit knusprigem Prosciuttostangerl

... unsere Pasta & Gratins

Tortelloni	17,00
mit Ricotta und Spinat gefüllte Dinkeltortelloni dazu eine cremige Melange vom weißen und grünen Spargel	
Pasta Rimini	20,50
Frische Pasta & Meeresfrüchte vom Grill Kalamar Oktopus Süßwassergarnelen Mies- und Pfahlmuscheln dazu Rispenparadeiser in Oliven-Knoblauchöl	
Lasagne al forno	16,50
der Klassiker mit Béchamelsauce und Ragout alla Bolognese	
Überbackene Spinatnockerl	16,00
in Schinken-Oberscreme mit Blattspinat und Mozzarellahaube	
Pasta Carbonara	16,00
nach originaler italienischer Zubereitungsart unsere frischen Spaghetti mit luftgetrocknetem Guanciale an Ei und Pecorino Käse (ohne Obers)	
Spaghetti alla Bolognese	15,00
mit unserem hausgemachten Fleischragout	
# optional mit frisch gehobeltem Grana Padano	3,00

... unsere Empfehlungen

Gebratene Filetstücke vom Zander 22,50
mit weißem und grünen Spargel dazu Petersilerdäpfeln
und Sauce Hollandaise

Cordon Bleu vom Spargel 19,00
mit saftigem Beinschinken und würzigem Käse
an Petersilkartoffeln und Tatarensauce

Filetsteak vom heimischen Rind 35,00
mit Variation vom Röstgemüse
und würziger Kräuterbutter
Garstufe nach Wahl - rare | medium | well done - 240 g

Garnelenpfanne 19,50
nach katalanischer Art in reichlich Knoblauch-Olivenöl
ausgelöste und gebratene Riesengarnelen
dazu Cocktailparadeiser und frischer Rucola
sowie knusprige Pizzastangerl

Zwiebelrostbraten 23,00
Rosa gebratene Filetschnitte vom Genußregion Rind
dazu knusprige Zwiebelringe und Bratkartoffeln
an kräftigem Burgunderjus

... unsere Klassiker & Barbecue

Cordon Bleu Röllchen 18,00

ausgebackene Filetrollen vom Schweinsrücken
mit Bergkäse gefüllt dazu Pommes frites

Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken 16,00

dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

... auf Wunsch auch von der Landhendlbrust 18,00



veggie Cevapcici # vegan # glutenfrei 17,00

hausgemachte Cevapcici
mit Skin on Pommes und Zwiebelsenf

Papa Joe's Burger # medium gebraten 16,50

hausgemachtes Rinderpatty | Pizza-Burgerbrötchen | Cheddar Käse
Cocktailsauce | knackiger Blattsalat | gebratener Speck | Spiegelei
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Cole Slaw Burger # medium gebraten 16,50

hausgemachtes Rinderpatty | Pizza-Burgerbrötchen
Cole Slaw | BBQ Sauce | frischer Blattsalat | Cheddar Käse
geröstete Zwiebelringe
und unsere Skin on Pommes # Dipsauce bitte extra bestellen

Dip Saucen

Aliola | Cocktail | BBQ | Curry | Sweet Chili | Hot Chili 3,00

... unsere Süßspeisen

Mürbteig-Schokoladekuchen 6,50
mit Beerenragout und Bourbon-Vanilleeis

Tiramisu Parfait 7,50
der frostige Klassiker
mit Cappuccino-Karamellcreme

Frisch gebackene Palatschinken 7,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade (3 Stk.)
oder
mit Vanilleeis und Schokoladesoße (2 Stk.)

Tichy's Eismarillenknödel 5,00
im Haselnußmantel

Vanille mit Schuss 6,00
Bourbon-Vanilleeis mit Baileys Sahnelikör
und Schlagobers

Amore Giuseppe 7,00
Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagobers