

Monatskarte

ab 13.01.2018

Aperitif

Lillet Tarte

Lillet, Apfelsaft, Malibu, Zitrone 0,25 l 5,20

Suppe

Kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
und Kalbsbratnockerl 4,60

Hausgemachte Gulaschsuppe mit
Holzofenbrot 6,20

Kleine Gerichte

Königsberger Klopse mit
Kapern-Zitronen-Sauce auf
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 8,20

Garten

šStaudhamer Salatö mit Hausdressing
dazu in Knoblauch und Kräutern
gegrillte Baby-Calamaris 13,80

šStaudhamer Salatö mit Hausdressing
dazu gebackene Falafelbällchen und
Curry-Mango-Dip 10,90

Nudeln

Frische Teigtaschen mit
Scamorza-Auberginen-Füllung in
Letscho mit Rucola und Parmesan 11,80

Fleisch

Staudhamer Biergulasch (Rind, Speck)
mit Unertl-Weißbier-Bock gegart dazu
frische Bandnudeln 12,80

Geschmorte Lammkeule in eigener Sauce
mit Letschogemüse, mediterranen Kräutern
und Mandel-Krokettten 15,20

Geschnetzelte Filetspitzen (Kalb, Rind,
Schwein) šZüricher Artö mit
Kartoffelrösti 14,20

Bay. Ochsensteak (200 g) rosa gebraten
und Garnelenspieß mit Kräuterbutter,
saisonalen Gemüse und Rösti 17,80

Bay. Sauerbraten aus der Keule in kräftiger
Sauce dazu Blaukraut und Kartoffelknödel 13,80

šCordon bleuö mit Speck-Champignon-
süßer Senf-Frischkäse-Füllung dazu
Country Potatoes und Preiselbeeren 14,20

Fisch

Gebratenes Filetstück aus der
Norwegischen Fjordforelle auf Blattspinat
mit Dill-Senf-Sauce, Petersilienkartoffeln 15,90

Etwas Süßes...

Frische Waffeln mit
Heidelbeerragout, Eierlikörsahne und
weißem Schokoladenmousse 6,60