

Spezialitäten

VOM
02. BIS 05. JULI

DO-SO von 17:30 UHR bis 22:00 UHR
SA+SO von 11:30 UHR bis 14:00 UHR
und 17:30 UHR bis 22:00 UHR

- GURKENKALTSCHALE** {Vorspeise}
mit „Ländle“ Topfen und Dill aus dem Löwengarten
Passend dazu: WELSCHRIESLING SEESTERN 2017
..... € 6,50
- HAUSGEMACHTES CARPACCIO** vom „Ländle“ Stier {Vorspeise}
mit Kräuterpesto, Rucolasalat und Parmesan
Passend dazu: CHARDONNAY UNIQUE 2017
..... € 14,50
- HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN** {Vegetarisch}
*auf Mangold aus dem Löwengarten, dazu Parmesanbutter
und Tomaten*
Passend dazu: GREEN HUNTER 2017
..... € 14,90
- KRUSTENBRATEN** vom „Ländle“ Schwein
*aus der Schulter geschnitten, dazu hausgemachte Kartoffelknödel
mit Semmelfüllung und Altbiersauce*
Passend dazu: BIG JOHN CUVÉE 2017
..... € 17,50
- GEGRILLTER TAFELSPITZ** vom „Ländle“ Stier
Dannerhof / Sibratsgfäll
*mit Kräuterpesto aus dem Löwengarten, dazu karamellierte
Süßkartoffel*
Passend dazu: COLLOREDO CUVÉE 2016
..... € 22,60
- RINDERSTEAK** vom „Ländle“ Stier
dazu „Rote Kräuterbutter“ und Ofenkartoffel
Passend dazu: BIG JOHN CUVÉE 2017
200 g / 400 g € 28,50 / € 48,00

DESSERT

- HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL** auf Erdbeerröster
Passend dazu: GREEN HUNTER 2017
..... € 6,80