

# Mitnahmekarte



- Karotten-Ingwer-Schaumsuppe  
mit Croutons 4,50€
- Maroni-Schaumsuppe  
mit Zimtcroustons 4,50€
- Kürbiscremesuppe  
mit Kernen 4,50€
- Festtagssuppe  
mit verschiedenen Einlagen  
für 2 Personen 7,50€
- Ochsenbackerl  
in Rotwein geschmort,  
mit Serviettenknödel und Blaukraut 12,-€
- Tafelspitz  
mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing,  
dazu frischen Meerrettich 12,-€
- Gemüse-Kokos-Curry  
mit Erdnüssen dazu Basmati-Reis 9,-€
- Gulasch  
mit Spätzle und Krautsalat 12,-€
- Schokokuchen mit flüssigem Kern  
zum Selberbacken 4,50€

Alle Gerichte zum Selbsterwärmen für Zuhause:  
Vakuumverpackt mit Anleitung für die perfekte  
Zubereitung.

Haltbarkeit mind, 2 Wochen.

Auf Wunsch auch warm erhältlich.

# Mitnahmekarte



## - Rindercarpaccio

mit Pfifferlingen, Ruccola und Parmesan 9,-€

## - gebackener Mozzarella

auf Tomaten-Ruccola-Brot-Salat und Pesto 9,-€

## - Schweinekrustenbraten

mit zweierlei Knödel in Dunkelbiersoße  
und Krautsalat 9,-€

## - Salat mit Hendlbrust

in Knusper-Körner-Kruste und Gemüse,  
dazu Meerrettich-Dip und Brot 13,-€

## - Kaltenecker Schnitzel

mit Zwiebeln, Speck und Käse gratiniert  
dazu Wedges 13,-€

## - Pastrami Burger

mit Speck, Käse, Röstzwiebeln, Salat, Tomaten, Gurke,  
Cocktailsoße dazu Wedges 14,-€

## - Duett vom Zander und Lachs

mit Antipasti und Trüffelnudeln 17,-€

## - Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Gemüse und Kartoffelgratin 17,-€

## - Kräuter-Ravioli

mit Gemüse auf Safranschaum 12,-€

## - Grießflammerie

mit Orangenragout 4,50€

## - Apfelkücherl oder Apfelstrudel

mit Vanillesoße 4,50€

## - Crème brûlée

mit Beerenragout 4,50€