

Unsere Tages- und Weinempfehlungen

„Jakobsmuschel - Zerlei“ Carpaccio & gebraten mit Bärlauch-Pesto; € 15,90

„Tartar vom Wild-Lachs“ auf Rucola - Wakamesalat & Sesamblatt; € 14,90

„Blutwurst“ gebacken im Salatnest, Kren & Wachtelei; € 11,90

. . .

„Sellerieschaumsüppchen“ mit schwarzem Herbst - Trüffel € 7,50

. . .

„Tomahawk“ vom gemeinem BIO - Hausschwein mit Portwein - Reduktion, € 28,90

Mediterranes Gemüse & Erdapfel - Gratin;

„Entrécote“ „Wagyu - Beef.“ Original Kobe Abstammung- Australien

„Single“ ca. 220gr. € 49,90

„Double“ ca. 320gr. € 74,90

Garungsgrad, Beilagen & Saucen siehe „Steak - Karte“.

. . .

„Fink`s ABC....“ Cocktail der Woche € 6,90

„Gemischter Satz“ Jg.18 1/8l € 4,20

Weingut Martins, Bgld;

„Carnuntum Cuvée“ a. d. 9 Liter Flasche Jg. 18 1/8l € 5,80

Weingut Markowitsch, Bgld;

„Augustinus“ Bernsteinfarbenes vom Huber Bräu 0,33l € 3,00