

Verehrte Freunde unseres Hauses,  
im Februar möchten wir Ihnen die innern Werte vom Kalb näherbringen  
und verwöhnen Sie mit alten Klassikern im modernen Gewand...

Supperl vom Kalbhirn mit Buttercroutons 6.80

Kalbslängerl und Herz mit Semmelknödel 13.50

Kalbsleber „Tyrolienne“ mit Röstkartoffeln und gemischem Salat  
22.00

Kalbsnierchen „Robert“ Dijon-Senfsoße mit Kartoffelpüree und gemischtem  
Salat 22.00

Kalbsbackerl in Madeirasose mit Marktgemüse und Kartoffelgratin  
24.00

Unsere Weinempfehlung heute...

Der Wein maßvoll genossen erfreut den Menschen zutiefst durch seine große  
Kraft und Wärme

Hildegard von Bingen

2015 Chop le Coq Comte le Thun France Fl. 42.00

2015 Kalk und Schiefer Biowein Wgt. Nittnaus Burgenland Fl. 42.00

Liebe Gäste,

Ihr Feedback auch bei verschiedenen Veranstaltungen, kleinen  
und größeren Feiern, geben uns so viel Kraft und Freude, die Philosophie  
unseres Hauses verstärkt zu leben.

Einkauf in der Region, Saisongerichte im Vordergrund, -höchste  
Qualität bei allen Produkten, wobei Bio – und ökologisch Priorität hat.

Eine Küche, die nicht nur Routine, sondern vor allem Kreativität ihr  
eigen nennt ist verpflichtend.

Unser Ziel, nicht nur zufriedene, sondern begeisterte Gäste zu haben, werden wir  
nicht aus den Augen verlieren.

Lieber Gast, sollten Sie eine Unverträglichkeit haben und auf Allergene achten  
müssen, sprechen Sie uns oder unsere Mitarbeiter an.