

## Dreiklang-Hering-Schmankerln Ab Aschermittwoch, 6.März

### ABENDKARTE (18.00 – 21.30 Uhr)

<b>Hering°salat</b> – hausgemacht, mit Äpfeln, Wurzelgemüse, Roten Zwiebeln, Orangen, Zitronen, Olivenöl; serviert mit Ei, Kresse, Grapefruit und Radieschen auf Blattsalat( <i>gf, lf</i> )	<b>klein 3.50</b> <b>groß 9.50</b>
<b>2 Stk Teufelsroller</b> ( <i>gf, lf</i> ) – pikante Heringfilets mit Fladenbrot	<b>3.50</b>
<b>Fischsuppe</b> – hausgemacht, mit Gemüse und Erdäpfeln( <i>gf, lf</i> )	<b>5.60</b>
<b>Lachsfilet</b> – geräuchert, mit Oberskren, Heringsalat, Ei, Kresse, Radieschen, Apfel-, Grapefruit- und Zitronespalten( <i>gf, lf</i> )	<b>9.50</b>
<b>Lachs-Spinatstrudel</b> – ofenwarm auf Blattsalat mit Heringsalat, Ei, Kresse, Radieschen, Apfel-, Grapefruit- und Zitronespalten	<b>17.50</b>
<b>Gemischter Dreiklang-Hering-Schmankerlteller</b>	<b>19.50</b>
<b>Forelle</b> – gedünstete Forelle mit Wirsingkohlgemüse und Kräutererdäpfeln( <i>gf, lf</i> )	<b>19.50</b>

### BioKäse – 3 Stück vom Glück!

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen Käsesortiments „Käse schließt den Magen“	<b>Portion 5.20</b>
---	---------------------

*Hinweislegende für Allergiker: gf = glutenfrei; lf = laktosefrei; v = vegan;  
Über weitere Allergene in unseren Speisen geben wir gerne persönlich Auskunft!*

## **Guten Appetit!**

### Wein-Empfehlung:

<b>Muskateller</b> – Jg.2017, trocken, Alk. 12Vol%	1/8l	<b>3.20</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille	0.75l <b>17.90</b>
<b>Ruländer</b> (Grauburgunder) – Jg.2017, trocken, Alk.12,5Vol%,	1/8l	<b>3.20</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille	0.75l <b>17.90</b>
<b>Welschriesling</b> – Jg.2017, trocken, Alk.11Vol%	1/8l	<b>3.20</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille	0,75l <b>17.90</b>
<b>Glas Prosecco „Villa Teresa“ DOC</b> – trocken, Alk.11Vol%	0,1l	<b>3.30</b>