

Wochenkarte

Aperitif

Midi's Beeren Spritz 8,10

Midi's Prosecco – Ingwer Spritz 8,10

Tipp ! **Zwickl Imperial-Zillertal Bier** 0,3l 3,60

Aperol Spritz | Hugo - die Klassiker 5,70

Gin Mare & Tonic 9,-

Campari Milano Cranberry Saft | Prosecco | Zitrone 5,90

erfrischend anders..

Midi's Zitronenlimonade 3,70

Midi's Ingwerlimonade 3,70

Naturtrüber Apfelsaft gespritzt 3,70

Vorspeise

**Rotes Rübencarpaccio & Schafskäse im
Speckmantel, Blattsalate** 12,50

Hausgemachtes Tafelspitz-Sülzchen

Kernöl, Salatstrauß 9,50

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kernen 5,50

Törggelen & Musik ohne Strom

Freitag, 15. Oktober

Samstag, 29. Oktober

Vegetarisch

Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknödel 16,50

Steinpilz-Risotto

mit Kürbis 16,50

Helmut's Schmankerl

Duo vom Lamm

Lammsbrat'l & Lammkoteletts, Thymiansaftl,
Speckbohnen und Rosmarinkartoffl 24,80

Tiroler Kalbsleber

mit Speck/Zwiebel dazu Stampfkartoffeln 23,70

Hirschragout

mit Serviettenknödel, Broccoli und Rotkraut 19,50

Faschierte Laibchen

mit Schwammerlsauce, Kartoffeln, kl. Gemüse 13,90

Nachspeise

Zwetschkenknödel

Zimtbrösel | Zwetschkenknödel 4,50

bitte schon mit dem Hauptgericht bestellen- Wartezeit ca 20 min

.. schauen Sie in unsere Dessertkarte ☺

Weinempfehlung

2020 **Sauvignon blanc** -Weingut Esterházy, Trausdorf € 4,60

2020 **Chardonnay**, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 4,20

2021 **Grüner Veltliner**, A. Waldschütz, Wagram 1/8 Glas € 4,-

2020 **Tetuna Rose**; R. Goldenits 1/8 Gla € 4,20

2019 **Zweigelt**, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 4,-

2018 **Cuvee Debut** (ZW,ME,SY), Auer, Carnuntum 1/8 Glas € 4,50

2019 **Merlot Alte Reben** / Kirchknopf, Leithaberg 1/8 Glas € 4,80

