

# MONTHLY SPECIALS

5. – 14. April 2019

*Marillen-Nektar, hausgemacht 1/4l € 2,80*

Hausgebeiztes Lachsforellen Tartar € 7,50  
fruchtiger Cous Cous mit Ras-el-Hanout, Orange, Gurke

Lamm Rillettes € 7,00  
vom NÖ Donauland-Lamm  
mit Pilzen, getrockneten Marillen, Madeira-Gelee

\* \* \*

Paradeiscreme-Suppe € 3,50  
frisches Basilikum, Chiasamen

\* \* \*

Gnocchi mit hausgemachtem Bärlauchpesto € 9,50  
geröstete Walnüsse, Grana

Coq au vin € 13,50  
in Wein geschmortes steir. Bio-Huhn mit Gemüse u Pilzen, Ciabatta

Frisch gebratenes Filet vom Traisentaler Saibling € 17,50  
Rote-Rüben-Risotto, Zitronen-Kräuterbutter

\* \* \*

Marillen-Mascarpone Trifle € 5,50

*Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!*

## ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,  
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies  
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,  
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte  
Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Lachsforellen-Tartar: A,D

Bärlauch-Gnocchi: A,G,H

Coq au vin: L

Rote-Rüben-Risotto: G

Marillen-Mascarpone Trifle: A,G