****

**Etwas nicht Alltägliches im Spätsommer**

**Tafelspitzsuppe**

mit hausgemachten Käspress-Knödel und Gemüsestreifen

**€ 5,50**

**Zillertaler Graukäsesuppe**

mit Sahnehaube und Brotcroutons

**€ 5,70**

**\*\*\***

**Eierschwammerl-Gulasch mit Serviettenknödel**

und gerösteten Speckscheiben

**€ 16,50**

**Zwiebelrostbraten vom österreichischen Jungstier**

mit Petersilkartoffeln

**€ 19,50**

**Saltimbocca vom Kalb**

**(mit Rohschinken und Salbeiblätter)**

auf Naturglace mit Gemüse-Risotto

**€ 19,-**

\*\*\*

**Sulzentrio:**

Spanferkel, Tafelspitz und Blunzensulz auf Kräutervinaigrett und kleinem Salatbouquet dazu rote Zwiebel und Schwarzbrot

**€ 9,80**

**Leicht geschmolzener Schafskäse**

auf gebratenen Tomatenscheiben im Wildkräuter-Beet

mit frischem Basilikum und Weißbrot

**€ 9,50**

***Unsere Weinempfehlung:***

**2016 Gumpoldskirchner Faßbinderhof, Spätrot-Rotgipfler**

Weingut Gerhard und Inge Grill, Gumpoldskirchen, Thermenregion

€1/8 l € 3,50 1/4l € 7,00

**2015 Pinot Grigio D.O.C. Collio**

Villa Canlungo, Eugenio Collavini, Friaul

1/8 l € 4,50 1/4l € 9,00