

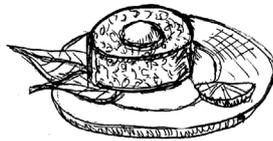
# KULINARISCHES



## AUS DER LÖWENKÜCHE

### VORSPEISE

**BEEF TARTAR**  
vom Ländle-Weiderind  
mit eingelegter Senfsaat  
und Wachtelspiegelei  
€ 15,80



### VEGETARISCH

**TOPFEN-KÄSEMAULTASCHE**  
mit Kartoffel/Vogerlsalat  
vom Nofler Biohof  
€ 17,50



### HAUPTSPESIEN

**RINDERROULADEN**  
vom Ländle-Weiderind  
mit fruchtigem Rotkraut vom  
Nofler Biohof, dazu Spätzle  
€ 24,50

„LÖWENPFANNE“  
Schweinefilet  
vom Gstach Stohschwein  
mit feiner Pilzsauce, dazu Spätzle  
€ 25,50

**ZWIEBELROSTBRATEN**  
vom Ländle-Weiderind  
auf Meerrettichrahmkraut,  
dazu Zwiebelsauce und Kroketten  
€ 28,50

### DESSERT

**ORANGEN CRÊPE SUZETTE**  
mit Vanilleeis  
€ 9,90

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

PASSEND ZU UNSEREN SPEZIALITÄTEN EMPFEHLEN WIR  
GERNE FOLGENDE WEINE:

### Flaschenwein



#### 2017 PINOT NOIR

{WEINGUT HAGN / Mailberg, Niederösterreich}

*Leuchtendes Karmingranat, feine Waldbeerfrucht in der Nase,  
am Gaumen finsereich strukturiert, mittlere Tannine,  
die sehr seidig angelegt sind, Brombeeren im Nachhall*

0,75 € 35,00



#### 2018 GÖTTLESBRUNN WEISS

CH/GV/WB/SB

{WEINGUT GLATZER / Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich}

*In der Nase Kräuterwürze und weiße tropische Früchte,  
am Gaumen ebenfalls Würze mit eleganter Säure und  
zitronigem Touch im Abgang*

0,75 € 38,00



#### 2017 GRÜNER VELTLINER UNIQUE ~ Bio ~

{WEINGUT HAGN / Mailberg, Niederösterreich}

*Lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräuteraromen,  
vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz*

0,75 € 48,00



## Edelbrand-Empfehlung von unserer „Wall of Schnaps“



#### APFELBRAND

{EDELBRAND MANUFACTURE SPERGER PETER / Lustenau, Österreich}

€ 4,00



#### STACHELBEERENBRAND

{BRENNEREI PIRKER / Mariazell, Österreich}

€ 5,00

