



ABENDGENUSS IM HONIGTOPF

10.06.-19.06.



Wir würden ja damit starten: **Sarti Spritz** 6.50
Oder mit unserem Lieblingsitaliener: **Lugana DOC - Ottella**, 1/8 l 5.40

MINISTRONE 5.90
Italienische Gemüsesuppe

GLASNUDELSALAT 9,50
nach thailändischer Art mit knackigem Gemüse und würzigem Erdnussdressing - mit gegrillten Hühnerstreifen +3,90

GEBRATENER ZIEGENKÄSE 12.90
auf buntem Sommersalat mit Knusperspeck, Erdbeeren, Walnüssen und Balsamicodressing, dazu geröstetes Baguette
Dazu empfehlen wir: Gelber Muskateller - Trummer, Südsteiermark, 1/8 l 4,50

KNUSPERBROT ROASTBEEF 13.90
Feinstes Roastbeef mit Rucola, Zwiebelchutney und Honig-Senf-Sauce

KNUSPERBROT SALSA 10.50
Frische Mango-Avocado-Salsa auf Salatmix

GRÜNES SHAKSHUKA 12.90
Orientalisches Pfannengericht mit grünem Gemüse, zwei Eiern und Fladenbrot

UNSER TIPP:
NIMM FETA
DAZU!
+ 2.50

CALIFORNIA BOWL 14.90
Reisbowl mit knackigem Salatmix, roten Bohnen, Mais, Tomaten, Avocadocreme, wahlweise mit gegrillten Hühnerstreifen oder Falafel

ROSA GEBRATENES RIND 17.90
auf cremigem Süßkartoffelpüree mit Chimichurri, gegrillten Melanzani und geröstetem Baguette
Dazu empfehlen wir: Syrah - Chateau de Saint Cosme, Rhône (FR), 0,75 l 3,-

FRENCH AFFAIR 15.90
Dreierlei Käse, Feigensenf, Zwiebelmarmelade, Honig, Kräutertopfen, Obst, Nüsse, Gebäck
Dazu empfehlen wir: Roter Veltliner - Heiderer-Mayer, Wagram DAC, 1/8 l 4,50

TIRAMISU IM GLAS 4.50

