

## WIR EMPFEHLEN DIESE WOCHE

### ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Franz Spezial	€ 6,5
<i>(Vreimuth • Tonic • Zitrone)</i>	
Nadine's Special	€ 6,5
<i>(Vreimuth • Sprite • Limette)</i>	
Mary Collins	€ 6,5
<i>(Blutorangengeist • Zitronensaft • Soda • Zucker)</i>	
Martini Bianco	€ 4,2
Campari Soda	€ 4,2
Campari Orange	€ 4,5
Crodino	€ 4,8
<i>(Alkoholfreier italienischer Aperitif, serviert mit Tonic &amp; Eis)</i>	
Glas Prosecco	€ 4,5
Glas Frizzante	€ 4,5

### ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Averna Sour	€ 4,2
Nonino Grappa	€ 4,5
<i>Wine Enthusiast, Wine Star Awards</i>	
Espresson Martini	€ 6,1
Correto Monte Carlo	€ 5,10
<i>Frisch gebrühter Espresso veredelt mit Hämmerle Himbeer Edelbrand</i>	
Haselnuss Liqueur	€ 3,5
<i>Destillerie Freihof</i>	
Lagavulin	€ 6,8
<i>Single Malt Scotch / 8 Jahre</i>	
RuMonkey Rum	€ 6,8
<i>Affenzeller / 8 Jahre</i>	
Plantation Barbados Rum	
5 Jahre	€ 6,8

### Wochenmenü € 22

Klare Rindsuppe mit **Wildleberknödel** & Gemüsejulienn

\*\*\*

**Gebackenes Schweinelendchen vom Steirerhuhn**  
in Sesampanade,  
serviert mit Lauchkartoffel und Preiselbeeren

\*\*\*

### Dessert

**Hühnerbrustschnitzel vom Steirerhuhn**  
in Kräutermantel gegrillt, dazu Risotto  
und Erbsen- Karotten Gemüse € 15,5

**Gebackene Erzberger Stollenpilze**  
an Vogerlsalat mit Kartoffel und Sc. Tartare € 16,5

**Gebackene oder geröstete Hühnerleber**  
serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 14

**Erdäpfel- Gemüsegröstl**  
mit Weizer Schafkäse und Spiegelei € 11,5

**Vogerlsalat** mit warmen Erdäpfeln und gebratenen  
Hühnerbruststreifen vom Steirerhuhn € 14,5

**Gebackene Zanderfiletstreifen** in Kürbiskernpanier  
auf marinierten Blattsalaten € 14,5

**Traditionelles Heringschmausbuffet**  
im Predingerhof am 14. Februar 2024 ab 17:00 Uhr

**Vorreservierung erbeten!**

**Anschließend Fischtage bis 03. März 2024**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch**