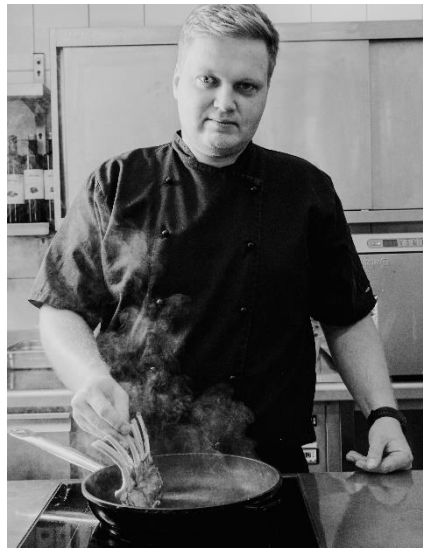


Kulinarik in Ihrem St. Florian



Unser Küchenchef Václav Marek und sein Team verarbeiten überwiegend saisonale und frische Produkte aus der Region.

Dazu passend empfehlen wir die Weine aus unserer Haus-Edition. Die Weine kommen vom Weingut Castell in Franken und werden mit großer Leidenschaft gekeltert.

Unsere Hausweine können Sie auch zu Hause genießen oder Ihre Liebsten mit einem kleinen Geschenk überraschen.

Stöbern Sie gerne in unserer Weinkarte.

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service Team das Dokumentationsblatt, auf dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Starter

Höhenflug (alkoholfrei) (Verjus Frizz, Enziansirup, Soda)	4.9
Haus-Edition Fraenzi Secco Glas	3.9

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet aus Rinchnach Rührei	5.5
Rinder-Carpaccio Trüffelöl Rucola Parmesan	10.5
Herbstsalate geröstete Kerndl Biobrot	7.5

Suppe

Kürbiscremesuppe Buttercroutons Kerndlöl Biobrot	5.5
--	-----

Hauptgerichte

Wiener Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln Röstzwiebel Salat	24
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln oder Pommes Salat	21.5
Anguslende herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis Kräuterbutter Biobrot	24.5
Zander Graupenrisotto Kürbisragout Dillsauce	21.5
Hausgemachte Tagliatelle in Salbeibutter Parmesan mit gebratenen Garnelen	12.5 19.5

Dessert

Mousse au Chocolat frische Waldbeeren	8.5
Pfannkuchen mit flambierten Beeren	6.9
Affogato	
Kugel Vanilleeis mit Espresso	4.5

Abendgedeck

Für das Abendgedeck erlauben wir uns € 1,90 pro Person zu berechnen.