

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas ‚*Red Lady*‘,
ein frisch, fruchtiger Perlwein aus Österreich,
oder einen *Aperol Spritzer*.

Weinempfehlungen:

- W elschriesling – DAC – Scharl	1/8l	€ 3,50
Klassiker der Steiermark, frisch und spritzig	0,75l	€ 19,90
- W eißburgunder DAC – Domittner	1/8l	€ 3,90
frische einladende Frucht, spritzig, weich und harmonisch	0,75l	€ 21,00
- G elber M uskateller – Mayr	1/8l	€ 3,90
eine echte Fruchtbombe, harmonisch, trocken ausgebaut	0,75l	€ 21,00
- B laufränkisch – BIO – Schreiner	1/8l	€ 3,20
fruchtige Beerenfrucht, feine Kräuterpikanz	0,75l	€ 17,90
- 95 Tage Cuvee – Eschlböck – Oberösterreich	1/8l	€ 3,50
Leichter Rotwein; zartes Kirscharoma, leichte Zitrusfrüchte SOMMERWEIN – wird kalt serviert!	0,75l	€ 19,90

Dessert

Brownie mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	€ 5,90
Frizzante mit Zitroneneissorbet	€ 4,00
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 3,20
Kalter Kakao mit Eis	€ 2,20

Bowls - leicht, bunt, aus einer Schüssel

- ❖ **Sommer Bowl** € 14,90 / 11,90
gebeizte Lachsforelle auf Wildreis, mit Hummus, gegrilltem Pfirsich, Jungspinat, Mozzarella, Avocado und Sprossen (wahlweise auch ohne Lachsforelle)

- ❖ **Pork-Bowl** € 12,90
marinierte Filetstreifen vom Schwein auf sommerlich, leichtem Krautsalat mit gebratener Ananas und frittierten Viola-Kartoffeln

- ❖ **Antipasti- Bowl** € 11,90
Mailändersalami, Rohschinken, Salbeichips, auf mariniertem Ofengemüse, mit Schwammerl, Oliven, gebratenen Tomaten und Bruschetta

Pasta – ein Hauch Italien

- ❖ **Pasta Pomodoro con Salsiccia** € 11,90
Salsiccia, Tomatensauce, Petersilienpesto und Parmesancroutons

- ❖ **Pasta con Salsa di Erbe e Noci** € 10,90
Bandnudeln mit Walnuss-Kräuterpesto, Limette und Rucola

Taverne Gasthaus Fleischhauerei Silmbroth

