

Taverne Gasthaus Fleischbauerei Silmbroth

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas

,Wild Berry Lillet‘

oder

,Prosecco Spumante Extra Dry D.O.C Millesimato‘,

Weinempfehlungen

Grüner Veltliner vom Lehm

1/8l € 3,50

Toni Schmid – Bioweinhof - Niederösterreich

Welschriesling

1/8l € 3,50

DAC – Scharl - Vulkanland Steiermark

Gelber Muskateller

1/8l € 3,90

Mayr – Minichhofen Niederösterreich

Zweigelt

1/8l € 2,20

Landwein - BIO - Auer –Trattendorf

Zweigelt

1/8l € 3,90

PREMIUM - BIO - Auer –Trattendorf

Blaufränkisch

1/8l € 3,50

BIO – Schreiner

Frühlings-Schmankerl

Chili – Dog

€ 9,90

Bier-Chili con Carne/ gebratene Knacker / Speck /
Zwiebel / Cheddar-Käse

Bier-Radi Salat

€ 10,50

Ei / Äpfel / Radieschen / hausgemachter Bauernschinken
oder vegetarisch mit MoniKas am Nordhangbrot

Hausgemachte Kartoffelnockerl mit Spargel

€ 15,50

Zitronen-Honigsauce / Speck / oder vegetarisch

Marinierter Rinderspieß mit Camembert

€ 19,90

Kartoffel aus dem Ofen / Frühlingsgemüse /
Erdbeer-Paprika-Chili-Marmelade

Würzige Ripperl

€ 11,90

Krautsalat / Kartoffel aus dem Ofen / Dip

Brandteigkrapferl

€ 5,90/6,90

Schlagobers oder ULLA Vanilleeis/ marinierte Erdbeeren

Sorbet mit ULLA Erdbeereis

€ 5,50

Prosecco Spumante/ Bio Erdbeer-Sorbeteis / marinierte Erdbeeren