

Unser Küchenteam empfiehlt

1/2 knuspriges, goldbraunes Backhenderl (A,C) 17,90

(Lieblingsgericht vom Chef) mit Pommes Frites

1/2 crispy, golden-brown fried chicken, (chef's favorite) with French fries

Pasta Zucchini (A,C,G) 12,90

Spaghetti mit Olivenöl und Zucchini,
mit Chili, Tomaten, Knoblauch, Basilikum
und Parmesan

Spaghetti with olive oil and zucchini, with chili, tomatoes, garlic, basil and parmesan

Tartufo Bianco (C,A,H,G) 7,90

feine Zabaione Weinschaumcreme mit Kern aus Kaffeeccreme,
umhüllt von weißen Baiserstückchen mit Alkohol

*fine zabaglione wine foam cream with coffee cream core,
coated in white meringue pieces
with alcohol*

Tartufo Nocciola (E,H,G,S) 7,90

cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern,
umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen

*creamy hazelnut ice cream with a chocolate core,
covered with caramelized hazelnuts and small pieces of meringue*

Unsere BURGER

der „g’sunde“ Vegetarischer Burger (A,C,G) 14,90

mit hausgemachten roten Bohnen Paddy, Blattsalat, Gurke, Tomate, hausgemachte
Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites

with homemade red bean paddy, Lettuce, cucumber, tomato, homemade cocktail sauce served with french fries

der „deftige“ Knoll-Burger (A,C,G) 17,90

hausgemachter Rinder Paddy, Dachsteiner-Käse, Bacon, Spiegelei
Blattsalat, Gurke Tomaten, Knollis Burgersauce serviert mit Pommes Frites

*homemade beef paddy, Dachstein cheese, bacon, fried egg, Lettuce, cucumber tomatoes Knollis Burgersauce,
served with french fries*

der „pikante“ Rustika-Burger (A,C,G) 16,90

hausgemachter Rinderpaddy, Dachsteiner-Käse, geräucherter Speck
Blattsalat, Gurke, Tomate, Knollis Burgersauce, serviert mit Pommes Frites

*homemade beef paddy, Dachstein cheese, smoked bacon Lettuce, cucumber, tomato, Knollis Burgersauce
served with french fries*