

## Bratenspezialitäten

### Vorspeise

#### Vitello Trotta

Kalbsbraten dünn aufgeschnitten mit Räucherforellencreme, Kapern und Hausbrot

8,90

### Rund um den Braten

#### Hirschkalbsbraten

mit Burgunder-Rahmsauce, Kroketten, Rotkraut und Preiselbeeren

19,90

#### Martineks Bierbrat!

Honigmarinierter Schweinsbraten im Malzbier mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat

15,30

#### Putenrollbraten

gefüllt mit Speck, Champignons, Zwiebel, Kräuterrahmsauce und Butterreis

13,90

#### Kalbsbraten

im Veltlinersafterl mit Kräuterspätzle und Blattsalat

18,90

#### Tofu-Linsenbraten

mit Kürbis-Chinakohlgemüse und Petersilerdäpfel

11,90



### Getränkeempfehlung



#### Zweigelt 2018

Weinbau Ramberger Andreas, Thermenregion

1/8 l 4,30

Ansprechende Kirschfrucht im Duft, am Gaumen saftig, würzig mit zartem Schokotouch, Brombeeren und Schwarzkirschen, dezente Extraktsüße, angenehme Fülle, zartes Tannin, ein femininer Zweigelt, ideal für Partys, 13,5 Vol%