

Zum Einstieg empfehlen wir:

Glas Lösecco vom Weingut Direder mit hausgemachtem Orangensorbet und Minze 5,50

Dinner (17:00 - 22:00)

Starters

Beef Tartare 12,50
Toast, Kapern, frischer Zwiebel

Räucherlachsmousse 8,90
Rucola & Spargel

Frischkäse 7,50
Tomatenmarmelade, Basilikum, Kräuter

Hauptsache

Geräucherter Tofu 14,50
Grünkern, Kräuterseitlinge & Wiesenkräuter

Schweinsfilet 16,90
auf Trüffelinguini und Erbsenschoten

Gebratener Lachs 17,90.-
auf Spargelrisotto und Blattsalat

DRY AGED Rib Eye-Steak 300g 28.-
Süßkartoffelpommes, Wasabimayonnaise und sautierte Knoblauchfisolen

Naschen

Halbflüssiger Schokoladekuchen 7,90
Beeren, Sorbet

Creme Brûlée 7,50
Beeren

Heißer Eierlikörwürfel 6,90
hausgemachtes Bananeneis

CHRISTIAN LINKO @ BACHSTUEBERL

Ich koche heute für Dich, weil ich es einfach liebe aus hochwertigen Rohstoffen, wunderbare Gerichte aufs Teller zu zaubern. Wir stehen für regionale Produkte, feine Zutaten und schonende Zubereitung.

Wir sind kein Gourmettempel, sondern ein ganz einfacher Ort des Genusses -mit Liebe zum Gast und zum Produkt.

Lehn Dich zurück, triff Deine Freunde, lass Dich verwöhnen. Lass Dirs schmecken.

Dein Christian Linko

Mittagsmenü

Lunch & Dinner (11:30 - 22:00)

(solange der Vorrat reicht)

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe

Fleischstrudelsuppe

Nudelsuppe

Cremsuppe

Hühnerbrust gebraten auf Spargel & Kartoffel 12,90

Gebackener Fisch mit Erdäpfel-Vogelersalat 9,90

Gebratener Schweinebauch mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel 8,90

Vegane Orangen-Polentabällchen auf Johannisbeerkraut 8,50

Mittags ist die Suppe im Preis inkludiert.

Standard

Geröstete Leber 11,80
nach Christian's Art klassisch mit Rösterdäpfel

Gebratener Zwiebelrostbraten 16,20
mit frischem Röstzwiebel und Braterdäpfel

Gebackenes Schweineschnitzerl 10,90
mit Erdäpfelsalat