

**... es ist soweit... heute ist endlich wieder 1. Donnerstag im Monat  
und es gibt **Backendl**...**

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen einen:

**Gelben Muskateller**, Weingut Ploder Rosenberg, Steiermark 0,1 lt. 3,50

**vorm ´ Backendl**

Tomaten-Orangensuppe	4,00
Eierschwammerl-Terrine mit Schnittlauchschnmand und Vogerlsalat	6,50
Mild geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete Salat	6,50
Ziegenkäse mit mariniertem Gemüse	6,50

**Backendl\* im Körberl serviert**

Haxerl, Flügerl, Keule und Brust, paniert, goldbraun ausgebacken  
dazu ein Salat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöldressing 15,00

dazu schmeckt gut: 2010 Weissburgunder, Weingut Primus Polz, Südsteiermark  
0,15 lt. 4,70 / 0,75 lt. 22,00

**nachm ´ Backendl**

Marillenstrudel	5,50
Ziegenfrischkäse mit Tiroler Hollermarmelade	4,50

---

\* Unsere Hendl stammen vom Geflügelhof Mödder in Bergheim-Rheidt – empfohlen von Slowfood NRW