

Vorspeisen

Beef Tartar vom Bio Rind mit Sauce Aiola, Wachtelei, Kernöl Mayonnaise und knusprigem Toast	10,90 A/C/F/M/O/P
Gegrillter Weichkäse aus Schafsmilch mit Paprika Ragout, Rucola und Pinienkernen	7,10 A/G/H/O/P
Bio Vogerlsalat mit Kernöldressing, mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Gewürzkürbiskernen	5,60 C/H/M/N/O/P

Suppen

Rinderkraftbrühe- mit gebackenem Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	3,90 A/C/F/G/L/M/O/P
Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und Gewürzkürbiskernen	4,50 G/L/O
Eintopf vom Rind mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Sherry	5,20 F/L/M/O/P

Salate

Gemischte marinierte gekochte und Rohkostsalate mit saisonalem Blattsalat	3,90
Saisonaler Blattsalat mit saisonalem Blattsalat	3,50

Folgende Dressings stehen zur Wahl
Kernöl, Balsamico oder French

Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Hauptspeisen

Vegetarisch

Hausgemachte würzige Käsespätzle- mit 5 Käsesorten gebunden
dazu Röstzwiebel und saisonale Blattsalate 9,70
A/C/F/G/L/M/N/O

Carnaroli Risotto 9,90
mit Salzzitrone, gebratenen Kräutersaitlingen und Kresse Salat
G/L/O

Fisch

Lachsschnitte gebraten 14,90
auf Salzzitronen Risotto, gebratenen Pilzen und Kirschtomaten
D/G/L/O

Forelle im Ganzen 15,30
mit Petersilkartoffeln, Zitronenbutter
D/G/O

Zanderfilet 14,90
mit Champagnerkraut, Babykarotten und Thymiansafterl
D/F/G/L/O

Fleisch

Schnitzel vom österreichischen Schwein- Wiener Art 10,80
serviert mit Petersilienkartoffeln
A/C/F/G/O

Bauernschnitzel- gefüllt mit Speck und Bierkäse 12,80
Serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
A/C/F/G/O

Flanke vom Rind rosa gebraten 15,50
mit herzhaftem Kartoffel Püree, glasierten Babykarotten an Portweinjus
G/L/O

Gulasch vom Bio Rind 10,80
mit Topfen Serviettenknödel
A/C/F/G/L/O

Stroganoff von der Flanke oder Schweinefilet 15,30
mit Butterspätzle und gebratenem Lauch
A/C/F/G/L/O

Maishuhnbrust gebraten 13,90
auf Rotwein Risotto mit Babykarotten und Grappa Trauben
G/L/O

Knuspriger Bio Schweinebauch sous vide gegart 12,90
auf Grammel Kartoffelcreme mit Weizenbier-Stöcklkraut
F/G/L/M/O

Kids

Kinderschnitzerl mit Kartoffeln und Ketchup	6,60 A/C/F/G/O
Fischstäbchen mit Püree und Gemüse	5,40 A/C/D/F/G/O
Hühner Nuggets mit Pommes und Ketchup	5,90 A/C/F/G/O

Desserts

Mohr im Hemd- Schokoküchlein mit Schokoladensauce und Schlagobers	4,80 A/C/F/G/H/L/O/P
Eispalatschinke- hausgemacht mit Schlagobers und Wahl aus Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis, Kernöl	5,90 A/C/F/G/H/L/O/P
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers	5,20 A/C/F/G/H/L/O

Guten Appetit!