

Speisekarte

Vorspeise

*Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig
auf gemischtem Salat & Balsamicodressing* 10,20

Suppen

Rindssuppe mit Fritatten 5,50

Erbsensuppe mit Tomatenschmand & Speck 6,20

Salate

*Steirisches Backhendl auf Rahmgurken & gezupften
Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & Kürbiskernöl* 10,70

*Knuspriger Schafskäse im Sesammantel mit Apfel-Chutney
auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing* 9,90



Ohne Fleisch

<i>Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Birne und Pistazie</i>	<i>14,50</i>
<i>Kichererbsen - Cashew - Curry</i>	<i>9,80</i>

Aus Wald und Wiese

<i>In Fassbutter gebackenes Schnitzel Wiener Art vom Schwein, dazu kleiner Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren</i>	<i>13,90</i>
---	--------------

Wir servieren unser Schnitzel mit einer Beilage Ihrer Wahl:
Gekrüterte Bratkartoffeln / Pommes Frites / Petersil-Kartoffeln

<i>Feines Rinderlendensteak vom Styria Beef mit Balsamicozwiebeln, Romanesco & Rosmarinkartoffeln</i>	<i>25,90</i>
---	--------------

<i>Schweinefilet im Parmamantel auf Thymianspätzle & Maronenjus</i>	<i>16,80</i>
---	--------------

Fisch

<i>Gegrillte Reinanke mit Blattspinat & Petersilienkartoffeln</i>	<i>18,50</i>
---	--------------



Dessert

Topfenknödel auf Zwetschgenröster	6,20
<i>Wir bitten um etwas Geduld, da die Knödel frisch zubereitet werden</i>	
Hausgemachtes Apfelparfait auf Blätterteig	6.-

Scharfrichter`s Kleinigkeiten

Aufstrichvariationen mit frischem Brot	5,60
Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Apfel-Chutney	11,20
Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertel Speck, dazu frischer Kren	8,90
Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot	6,90
Lardo und Geräuchertes vom Innviertler Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch und Chilibutter	6,50

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

