

Speisekarte

Vorspeise

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

Suppen

Bärlauchsuppe 5,40

Rinderbrühe mit Frittaten 5,60

Salate

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

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

Tomaten-Rucola-Salat mit gegrillten Rinderfetzen & Austernpilzen 11,80



Ohne Fleisch

Bärlauch-Spätzle mit Kirschtomaten & gebratenen Pilzen 8,90

Auberginen- Cordon Bleu mit Schafskäse gefüllt, dazu Petersilkartoffeln & Bärlauchschaum 9,50

Aus Wald und Wiese

In Fassbutter gebackenes Schnitzel Wiener Art vom Schwein, dazu kleiner Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren

Wir servieren unser Schnitzel mit einer Beilage Ihrer Wahl:
Gekräuterte Bratkartoffeln / Pommes Frites / Petersilienkartoffeln 13,90

Rinderlende vom Styria Beef mit Madeirasoße, Gemüse & Kartoffelgratin 26,90

Geschmorter Kalbsbraten mit Kartoffelgratin & Pestogemüse 16,90

Tafelspitz mit Merrettichsoße, Petersilienkartoffeln & Wurzelgemüse 17,60

Fisch

Gegrilltes Saiblingsfilet vom Grundlsee mit Bärlauchrisotto & grünem Spargel 20,60



Dessert

<i>Creme brulee mit Himbeereis</i>	5,80
<i>Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis & Sahne</i>	6,50

Scharfrichter`s Kleinigkeiten

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

