

Speisekarte

Vorspeise

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

Suppen

Rinderbrühe mit Frittaten 4,80

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

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen & Kirschtomaten 12,80

Ohne Fleisch

Gebratene Schupfnudeln mit getrockneten Tomaten & Rucola, dazu Sauerrahmdip 9,50



Aus Wald und Wiese

In Butterschmalz 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

Medium gebratene Rinderlende vom Styria Beef mit Kartoffelstrudel & Pestogemüse auf Portweinjus

24,80

Gekochtes Rindfleisch aus der Schulter, mit Petersilienkartoffeln & Wurzelgemüse, auf Meerrettichsoße

14,80

Fisch

Gegrillter Saibling vom Grundlsee mit Spargelrisotto & glacierten Karotten

19,60

Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout

4,80

Erdbeer-Blätterteiglasagne

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
<i>Obazda mit Zwiebelringen und Schwarzbrot</i>	7,20

*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.*

