

Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse auf Zupfsalaten und Mandelhonig 8,00

Suppen

Parmesanschaumsuppe mit Blätterteig 5,00

Rinderconsommé mit Kaiserschöberl 4,00

Fleisch

Gekochtes Schulterscherz
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Meerrettich-Soße 16,00

Rinderlendensteak
mit knusprigem Kartoffelstrudel, Gemüse und Pfefferjus 19,00

Fisch

Gegrillter Saibling vom Grundlsee
mit Tagliatelle und Spargelgemüse 17,50

Ohne Fleisch

Veganes Gemüsecurry mit gemischtem Naturreis 12,00

Dessert

Gebackene Hollunderblüte
mit weißem Schokoladeneis & Heidelbeerröster 7,00



Die Klassiker

Hauptspeisen

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

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

*Marinierte Blattsalate
mit gebratenen Rinderlendenstreifen & Kirschtomaten* 12,80

*In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art
mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren* 13,90

Kleinigkeiten

Aufstrichvariationen mit frischem Brot 5,60

Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Feigensenf 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 Innviertel 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.

