

Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse auf Zupfsalaten und Mandelhonig 8,00

Suppen

Kalbseinmachsuppe mit Fleischstrudel 6,00

Gelberüben-Kokos-Suppe 4,50

Fleisch

Rinderwadengulasch mit Serviettenknödel & Gemüse 14,50

Rib-Eye-Steak 300 g
mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter 25,00

Rinderlendensteak mit Kartoffelstrudel, Röstzwiebel, Portweinsauce
& Babymangoldgemüse 19,50

Fisch

Gegrillter Saibling vom Grundlsee mit Gemüsebulgur 18,50

Ohne Fleisch

Spinatknödel mit Nussbutter, geschmorten Tomaten, Bergkäse
& mariniertem Rucola 12,00

Dessert

Crème brûlée mit Himbeeren 7,00

Mousse au chocolat mit Erdbeersorbet 5,50

Hausgemachtes Vanilleeis mit Kernöl 4,00



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.

