

# Zu empfehlen:

## Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse auf Zupfsalaten und Mandelhonig 8,00

Salat mit gebratenen Pfifferlingen & Parmesan 8,50

## Suppen

Gelberüben-Kokos-Suppe 4,50

## Fleisch

Rinderwadengulasch mit Serviettenknödel & Gemüse 15,50

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

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

## Fisch

Gegrillter Saibling vom Grundlsee  
mit Pfifferling-Kartoffel-Gröstl 18,50

## Ohne Fleisch

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

Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel & Salat 12,50

## Dessert

Crème brûlée mit Himbeeren 6,50

Mousse au chocolat mit Erdbeersorbet 5,50

Hausgemachtes Vanilleeis mit Kernöl 4,00



# Die Klassiker

## Hauptspeisen

<i>Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße &amp; Kürbiskernöl</i>	<i>10,70</i>
<i>Knuspriger Schafskäse im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing</i>	<i>9,90</i>
<i>Marinierte Blattsalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen &amp; Kirschtomaten</i>	<i>12,80</i>
<i>In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing &amp; Preiselbeeren</i>	<i>13,90</i>

## Kleinigkeiten

<i>Aufstrichvariationen mit frischem Brot</i>	<i>5,60</i>
<i>Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Feigensenf</i>	<i>11,20</i>
<i>Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertel Speck, dazu frischer Kren</i>	<i>8,90</i>
<i>Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan &amp; frischem Brot</i>	<i>6,90</i>
<i>Lardo und Geräuchertes vom Innviertel Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch und Chilibutter</i>	<i>6,50</i>

*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.*

