

Zu empfehlen:

Vorspeise

<i>Geräucherte Forelle mit Merrettich & Kürbis</i>	8,00
<i>Roastbeef vom Bio-Rind mit Rucola & Weißbrot</i>	8,50

Suppen

<i>Entenconsomme mit eigener Einlage</i>	6,50
<i>Kürbis-Kokos-Suppe mit Amarettinis</i>	5,50

Fleisch

<i>Rib-Eye-Steak 300 g</i>	25,00
<i>Bio-Angushüfte 250 g</i>	18,50
<i>serviert mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter</i>	

<i>Rinderlendensteak</i>	
<i>mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelstrudel & Gemüse</i>	20,60

<i>Rinderrouladen mit Kartoffelknödel & Schmorgemüse</i>	17,50
--	-------

<i>Speckknödel mit Sauerkraut & Bergkäse</i>	11,50
--	-------

Fisch

<i>Saibling vom Attersee mit Kürbis-Linsen-Ragout</i>	19,50
---	-------

Ohne Fleisch

<i>Schweizer Kartoffelrösti mit Spinat & Feta überbacken</i>	12,50
--	-------

Dessert

<i>Himbeerparfait mit weißem Schokoladenschaum</i>	5,70
--	------

<i>Nougatknödel mit Zwetschgenröster & Vanilleeis</i>	7,00
---	------



Die Klassiker

Hauptspeisen

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

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

*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* 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.

