

Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Birnenkonfit & Salatbouquet 8,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl 5,90

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons 5,90

Fleisch

Rib-Eye-Steak 300 g 27,60

Bio-Angushüfte 250 g 20,50

Rinderlendensteak 200g 23,70

serviert mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter oder Bratenjus

Zart rosa gebratenes Rückensteak vom Iberico Schwein an
Rotwein-Schalotten-Jus, dazu Romanesco & Kartoffel-Beignets 24,90

Fisch

Saibling vom Grundsee auf Gemüselinsen, mit Baby-Kräuterkartoffeln
& Rieslingschaum 19,50

Ohne Fleisch

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli mit Zitronen-Salbei-Butter und
Walnüssen 12,50

Spinatknödel an Zwiebel-Nussbutter mit geriebenem Bergkäse 12,50

Dessert

Crème brûlée mit Ananas-Basilikumsorbet 6,50

Hausgemachte Eis- & Sorbetvariation 4,50

Topfenknödel mit Zwetschgenröster & Butterbrösel 5,60

Die Klassiker

Hauptspeisen

<i>Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & Kürbiskernöl</i>	12,70
<i>Knuspriger Schafskäse im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing</i>	11,90
<i>In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren</i>	13,90

Kleinigkeiten

<i>Aufstrichvariationen mit frischem Brot</i>	5,60
<i>Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Feigensenf</i>	11,20
<i>Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertler 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</i>	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.

