

Zu empfehlen:

Vorspeise

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Apfelkonfit
& Salatbouquet 8,50

Geräucherte Forelle an frischen Pflücksalaten mit Kren 8,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Nudeltaschen 5,90

Pastinakencremesuppe mit Apfel-Ingwer Chutney 6,30

Fleisch

Rib-Eye-Steak 300 g 28,60

Bio-Angushüfte 250 g 22,50

serviert mit Grillgemüse, Wedges, Salat & Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten vom rosa gebratenem Bio-Beiried
mit Butterspätzle 20,80

Gesottener Tafelspitz auf Bratkartoffeln mit Apfelkren
& Wiener Schnittlauchsoße 17,90

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kürbis-Kartoffelpüree
& Buttergemüse 20,90

Gefüllte Perlhuhnbrust an Schwarzwurzelragout und Pesto-Tagliatelle 18,90

Fisch

Saibling vom Grundsee auf Parmesanrisotto,
mit Rote-Bete-Maronengemüse & Rieslingschaum 19,50

Ohne Fleisch

Spinatknödel an Nussbutter mit geriebenem Bergkäse 12,50

Gebratene Schupfnudeln mit getrockneten Tomaten, Rucola
& Sauerrahmdip 12,50

Panierte Kürbis- & Selleriespalten mit Rahmwirsing & Salatbeilage 12,60

Dessert

Crème brûlée mit Ananas-Basilikumsorbet 6,50

Hausgemachte Eis- & Sorbetvariation 4,50

Topfenknödel mit Zwetschgenröster & Butterbrösel 5,60

Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade & Vanilleeis 5,60

Die Klassiker

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezipften Blattsalaten in hausgemachter SalatsöÙe & Kürbiskernöl	12,70
Knuspriger SchafskäÙe im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing	11,90
In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren	14,90
Reinanke vom Attersee mit Petersilienkartoffeln & Salat mit Haus- dressing	17,90

Kleinigkeiten

Aufstrichvariationen mit frischem Brot	6,60
Käseteller (verschiedene KäÙe aus der Region) dazu Feigensenf wahlweise: mit HeumilchkäÙe	11,20 13,20
Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertel Speck, dazu frischer Kren	9,90
Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot	7,90
Lardo und Geräuchertes vom Innviertel Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch	7,50

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.

