

Zu empfehlen:

Vorspeise

Geräucherte Forelle an frischen Pflücksalaten mit Kren 8,50

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 8,50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Croûtons 5,90

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,90

Fleisch

Bio Beiried vom Innviertler Weiderind 23,50

Steak vom Bio-Mangalitzza-Woll-Schweindl 18,60

wahlweise mit hausgemachten Kroketten oder Bratkartoffeln
dazu Grillgemüse & Kräuterbutter

Glasierte Perlhuhnbrust
auf Lauchristotto mit Mandel-Brokkoli & Pfeffer-Orangen 16,80

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Kartoffelgratin & gebratene Zucchini 18,80

Rosa gebratener Rehrücken auf Spitz-Kraut-Fleckerl 22,00

Feiner Kalbstafelspitz aus dem salzburgerischen Flachgau
auf Bratkartoffeln mit Apfelkren & Wiener Schnittlauchsoße 18,80

Fisch

See-Saibling aus dem Grundlsee im Ganzen
mit Petersilienkartoffeln & Salat 17,80

Sauwald-Forelle im Ganzen
mit Petersilienkartoffeln & Salat 15,80

Ohne Fleisch

Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola & Sauerrahmdip 10,50

Kaspressknödel auf Spitzkraut mit Kräuter-Knoblauchsoße 10,80

Dessert

<i>Schokotörtchen mit halbflüssigem Kern mit Ananas-Basilikumsorbet</i>	6,50
<i>Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade & Vanilleeis</i>	6,50
<i>Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation</i>	4,50

Die Klassiker

<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>	14,90

Kleinigkeiten

<i>Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Feigensenf</i>	klein 8,60 groß 14,60
<i>Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertler Speck, dazu frischer Kren</i>	9,90
<i>Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot</i>	7,90
<i>Lardo und Geräuchertes vom Innviertel Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch</i>	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.

