

Zu empfehlen:

Vorspeise

<i>Geräucherte Forelle an frischen Pflücksalaten mit Kren</i>	8,50
<i>Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet</i>	8,50

Suppen

<i>Kürbis-Ingwercremesuppe mit Croûtons</i>	5,90
<i>Rindssuppe mit Leberknödel oder Fritatten</i>	5,90

Fleisch

<i>Bio Beiried vom Innviertler Weiderind</i>	27,50
<i>Steak vom Bio-Mangalitzza-Woll-Schweindl</i>	19,60
<i>wahlweise mit hausgemachten Kroketten oder Bratkartoffeln</i> <i>dazu Grillgemüse & Kräuterbutter</i>	
<i>Zweierlei von der Ente (geschmorte Keule & rosa gebratene Brust)</i> <i>mit Serviettenknödel & Blaukraut</i>	17,90
<i>Geschmorte Ochsenbackerl</i> <i>mit Kartoffelgratin & gebratene Zucchini</i>	19,80
<i>Rosa gebratener Rehrücken auf Spitz-Kraut-Fleckerl</i>	22,00
<i>Feiner Kalbstafelspitz aus dem salzburgerischen Flachgau</i> <i>auf Bratkartoffeln mit Apfelkren & Wiener Schnittlauchsoße</i>	20,80

Fisch

<i>See-Saibling aus dem Grundlsee im Ganzen</i> <i>mit Petersilienkartoffeln & Salat</i>	18,80
---	-------

Ohne Fleisch

<i>Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola & Sauerrahmdip</i>	11,50
<i>Kaspressknödel auf Spitzkraut mit Kräuter-Knoblauchsoße</i>	11,80

Dessert

<i>Crème brûlée 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>	13,70
<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 Hart- und Weichkäsesorten aus dem Sauwald / Esternberg von der Käserei Somann) dazu Feigensenf</i>	klein 8,60 groß 14,60
<i>Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertel Speck, dazu frischer Kren</i>	9,90
<i>Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot</i>	7,90
<i>Lardo und Geräuchertes vom Inviertler 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.

