

Zu empfehlen:

Vorspeise

Geräucherte Forelle aus dem Sauwald
an frischen Pflücksalaten mit Kren 9,50

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 9,00

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Kräuter-Knoblauch-Croûtons 6,90

Rinderkraftbrühe mit Fritatten oder hausgemachte Leberknödel 6,40

Fleisch

Bio Beiried vom Innviertler Weiderind 29,00

Steak vom Bio-Mangalitzza-Woll-Schweindl 26,10

wahlweise mit hausgemachten Kroketten oder Bratkartoffeln
dazu Grillgemüse, Salat, Kräuterbutter & Jus

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Spinat-Kartoffelgratin & gebratene Zucchini 20,30

Feiner Kalbstafelspitz aus dem Innviertel
auf Bratkartoffeln mit Apfelkren & Wiener Schnittlauchsoße 21,30

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, karamellisiertem Apfel & Salat 17,30

Fisch

Sauwald-Forelle im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffeln & Salat 20,30

Ohne Fleisch

Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauchpesto,
getrocknete Tomaten & Walnüssen 14,00

Rote-Beete-Risotto mit Bergkäse, gebratenen Kräuterseitlingen,
Walnüssen & eingelegter roter Beete 15,30

Spinatknödel mit Nussbutter & Bergkäse 13,80

Dessert

Warmer Schokoladen-Brownie & Vanilleeis	7,00
Hausgemachte Mohnnudeln mit Marillenröster	7,00
Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation	7,50

Die Klassiker

Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & Kürbiskernöl	14,20
Knuspriger Schafskäse im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing	13,40
In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren	16,40

Kleinigkeiten

Aufstrichvariationen (Sesam-Zwiebel, Tomate & Erdäpfelkäse) mit frischem Brot	6,00
Käseteller (verschiedene Hart- und Weichkäsesorten aus dem Sauwald / Esternberg von der Käserei Somann) dazu Feigensenf	klein 9,10 groß 15,10
Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertler Speck, dazu frischer Kren	10,40
Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan & frischem Brot	8,40
Lardo und Geräuchertes vom Innviertler Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch	8,00

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.

