

## **Zu empfehlen:**

### **Vorspeise**

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

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 9,00

### **Suppen**

Gazpacho mit Kräutercroûtons 6,90

Rinderkraftbrühe mit Fritatten oder hausgemachte Leberknödel 6,40

### **Fleisch**

Bio Beiried vom Innviertler Weiderind  
wahlweise mit hausgemachten Kroketten oder Bratkartoffeln  
dazu Grillgemüse, Salat, Kräuterbutter & Jus 29,00

Geschmorte Ochsenbackerl  
mit Spinat-Kartoffelgratin & gebratene Zucchini 24,30

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

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

Rindfleischsalat  
mit Paprika, Essiggurken, roten Zwiebeln dazu Bauernbrot 12,50

### **Fisch**

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

### **Ohne Fleisch**

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

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

Hausgemachte Fettuccine  
in Kräuterpesto mit sautiertem Gemüse, rotem Chili & Bergkäse 14,30

## **Dessert**

<i>Topfenknödel mit Marillenröster</i>	8,30
<i>Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation</i>	7,50

## **Die Klassiker**

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

## **Kleinigkeiten**

<i>Haussülze mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln &amp; Kürbiskernöl</i>	12,50
<i>Käseteller (verschiedene Hart- und Weichkäsesorten aus dem Sauwald / Esternberg von der Käserei Somann) dazu Feigensenf</i>	klein 9,10 groß 15,10
<i>Herzhafter Speckteller mit hauchdünn geschnittenem Weinviertler Speck, dazu frischer Kren</i>	10,40
<i>Marinierte Oliven mit würzigem Parmesan &amp; frischem Brot</i>	8,40
<i>Lardo und Geräuchertes vom Innviertler Duroc Schwein, geröstetem Knoblauch</i>	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.

