

Zu empfehlen:

Vorspeise

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

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 9,00

Suppen

Böhmische Kartoffelsuppe mit Waldpilzen 6,90

Rinderkraftbrühe mit Fritatten oder hausgemachte Leberknödel 6,40

Fleisch

Bio Beiried vom Innviertel 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

Fisch

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

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Grundlsee (Ausseerland, Steiermark)
mit Gemüselinsen & Weißweinschaum 24,80

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 leichter Weißweinsauce mit frischen Pfifferlingen & Parmesan 15,30

Dessert

<i>Topfenknödel mit Marillenröster</i>	8,30
<i>Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation</i>	7,50
<i>Marillen-Topfenkuchen mit Vanilleeis</i>	6,50
<i>Warmer Schokoladen-Brownie & Maracujaeis</i>	7,00

Die Klassiker

<i>Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & 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 & Preiselbeeren</i>	16,40

Kleinigkeiten

<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 & 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.

