

Zu empfehlen:

Vorspeise

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

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet 9,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fritatten oder hausgemachte Leberknödel 6,40

Fleisch

Beiried (Rinderlende) vom Innviertler Weiderind aus kontrollierten Betrieben
mit Bratkartoffeln dazu Grillgemüse, Salat, Kräuterbutter & Jus 29,00

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

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, karamellisiertem Apfel & Salat 19,30

Fisch

Sauwald-Forelle im Ganzen
mit Petersilienkartoffeln & Salat 23,80

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

Ohne Fleisch

Rote Beete-Risotto mit Bergkäse, gebratenen Kräuterseitlingen,
Walnüssen & eingelegtem Kürbis 15,30

Hausgemachte Gnocchi
in Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen
& Parmesan 16,30

Dessert

<i>Topfenknödel mit Zwetschgenröster</i>	8,30
<i>Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation</i>	7,50
<i>Warmer Schokoladen-Brownie mit Ananas-Basilikumsorbet</i>	7,00

Die Klassiker

<i>Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter Salatsoße & Kürbiskernöl</i>	15,20
<i>Knuspriger Schafskäse im Sesammantel auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing</i>	14,40
<i>In Butterschmalz gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausdressing & Preiselbeeren</i>	17,40

Kleinigkeiten

<i>Aufstrichvariationen (Kürbiskern, getrocknete Tomate & Sesam) mit frischem Brot</i>	6,00
<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 Weinviertel 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.

