

# 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

Bärlauchcreme-Suppe mit Kräutercroûtons 7,40

## 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

Spinatknödel mit Nussbutter & Bergkäse 16,40

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 &amp; 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 &amp; Preiselbeeren</i>	17,40

## **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 &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.

