

Zu empfehlen:

Vorspeise

(Vitello Forello) Gebratenes Kalbsfleisch mit geräucherter Forelle & Kapern	10,50
... als Hauptgang	16,50
Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig & Salatbouquet	9,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fritatten oder hausgemachte Leberknödel	6,40
--	------

Fleisch

Beiried (Rinderlende) vom Innviertler Weiderind <small>aus kontrollierten Betrieben</small> 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
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Winterapfelmus (wahlweise mit oder ohne Rosinen)</i>	9,30

Die Klassiker

<i>Steirisches Backhendl auf Rahmgurken und gezupften Blattsalaten in hausgemachter SalatsöÙe & Kürbiskernöl</i>	15,20
<i>Knuspriger SchafskäÙe 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>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 Innviertel 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.

