



Vorspeisen und Salate:

Bunte Blattsalate an Balsamico-Honigdressing und gerösteten Kürbiskernen C/M	€	5,50
Gemischter Salat an Senfdressing mit gerösteten Pistazien C/M/H	€	5,80
Lumpensalat fein garniert, mit Brot A/M	€	9,50
Wurstsalat fein garniert, mit Brot A/M	€	7,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G	€	13,90
„Vitello Tonato“ Kalbsrücken trifft Thunfisch D/G	€	13,50

Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle A/C/G/L	€	4,20
Karotten-Ingwersüppchen mit Pinienkernen G	€	5,00
Süppchen vom Zuckermais mit pikant marinierten Krebschwänzen B/G	€	5,50
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl G	€	5,50



Hauptspeisen:

„Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“

würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle A/C/G
€ 13,90

Kartoffelgröstl mit Speck, Kräuter, Jungzwiebe und Spiegelei G € 12,90

Würziges **Pilzrisotto** mit Jungzwiebeln, frischen Kräuter und
Parmesan O/G € 13,50

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites und Preiselbeeren A/C/G € 13,90

Spaghetti mit getrockneten Tomaten,
frischen Kräutern und Parmesan G € 12,90

Risotto mit Räucherlachs,
Kapern, Oliven, frischen Kräuter und Parmesan G/D € 13,50

Zartes **Schweinefilet** an Senfsauce
dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse
A/C/G/M/L € 19,90

Gebratenes Entenbrüstchen an Honig-Thymianjus
dazu Rotkraut und Kartoffel-Birnengratin G € 24,00

Dessert:

Zwetschgenterrine mit Orangen-Sauerrahm G € 8,50

Mohr im Hemd mit hausgemachtem Sauerrahmeis
und gerösteten Mandeln A/C/G/H € 8,50

Zweierlei vom hausgemachten **Sorbet** € 5,20

Legende für Allergenstoffe

A Gluten haltiges Getreide

C Eier

E Erdnüsse

G Milch

L Sellerie

B Krebstiere

D Fisch

F Soja

H Schalenfrüchte

M Senf

N Sesam
P Lupinen

O Schwefeldioxid und Sulfite
R Weichtiere, Schnecken, Muscheln