



ab 17:00 Uhr

Tageskarte

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl G	€ 5,50
Ragout vom Hirsch in Wacholder-Gemüsesauce mit Semmelknödel A/C/G/L	€ 19,90
Gebackene Spinatnockerl auf Tomaten-Gemüseragout mit frischen Kräuter A/C/L	€ 12,00
<u>Vorspeisen und Salate:</u>	
Bunte Blattsalate an Balsamico-Honig dressing 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
Gebeizter Butterfisch im Dillmantel mit Krensauce C/D	€ 13,00



Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle <small>A/L/C</small>	€ 4,20
Karotten-Ingwersüppchen mit Pinienkernen <small>G</small>	€ 5,00
Tomatensüppchen mit Basilikum <small>G</small>	€ 5,00

Hauptspeisen:

„Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“	€ 13,90
würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle <small>A/C/G</small>	
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 13,90
mit Pommes Frites und Preiselbeeren <small>A/C/G</small>	
Würziges Weißweinrisotto mit Pilzen,	€ 13,50
frischen Kräuter und Jungzwiebel <small>G/O</small>	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	€ 14,50
an Gorgonzolasauce mit Blattspinat <small>A/C/G</small>	
Zartes Schweinefilet an Senfsauce	€ 19,90
dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse <small>A/C/G/M/L</small>	
Zart gebrateners Lammfilet an Rosmarinjus	€ 27,00
dazu mediterranes Gemüse und Parmesanpolenta <small>G/L/O</small>	

Dessert:

Schokoterrine mit Beerengarnitur und Blutorangensorbet <small>C/G</small>	€ 8,50
Mohr im Hemd mit hausgemachtem Sauerrahmeis und gerösteten Mandeln <small>A/C/G/H</small>	€ 8,50
Zweierlei vom hausgemachten Sorbet	€ 5,20