

VORSPEISEN

Beef Tatar 9,80

Chilibutter & Rucola

Hausgeräucherte Entenbrust 8,50

Salat mit Birne & Granatapfel

SUPPEN

Fleischstrudelsuppe 3,80

Maronicremesuppe 4,20

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten 3,00

Apfel – Gin – Suppe 4,20

VEGETARISCHE ECKE & FISCH

Fettuccine in Basilikumsauce 8,50

serviert mit Garnelen 15,50



Ricotta - Spinat - Nockerl

in brauner Butter, mit winterlichem Blattsalat 8,80



Filet vom Bachsaibling

an Karottenrisotto serviert 16,20

Die Fische kommen frisch von der Fischzucht der Fam. Schöffl



HAUPTSPEISEN

Hendlbrüstchen

Süßkartoffel – Gemüsegröst'l

13,20



Schweinskarree vom Bioschwein

Grammelrisotto, Röstzwiebel & Schnittlauch

15,50

Das Biofleisch beziehen wir vom Biohof Mascherbauer aus Winden



Hirschkalbsrücken in Nuß-Brioekkruste

Erdäpfelknödel & Orangen-Speckwirsing

24,80



Filetsteak an Zerlei Saucen

Erdäpfelgratin & Gemüse

29,80



Wiener Schnitzel

dazu Reis, Kartoffel & Salat

vom Kalb 15,80

vom Schwein 9,80



Geschmorte Rindschulter

Cremepolenta, Jungzwiebel & Gemüse

13,80

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe 2,80



Dino-Schnitzel mit Pommes frites 7,20



Kinderfettuccine in Rahmsauce 6,50



Eisclown 2,80

NACHSPEISEN

Schoko Brownies – Marille - Vanille 6,80



Topfen – Mohnknödel an Beerenragout 15 min 6,50



Mille feuille & Parfait vom Golden Delicious 6,20



Palatschinke nach Wahl

Dazu empfehlen wir ihnen ein Glas

Eiswein vom Grünen Veltliner 1/16l 4,20