

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert

Cremesuppe vom Eierschwammerl

Menü 1: 16.90

Coq au Vin
mit Wurzelgemüse und Baguette

Menü 2: 16.90

Penne mit Basilikumpesto
und Burrata

Topfenstrudel mit Schlagobers

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit knusprigem Parmesan, Kirschparadeisern und Rucola 16.40

Tatare von der Räucherforelle auf Rote Rüben Salat und Baby Leaf 16.20

Gegrillter Ziegenkäse auf Marillen-Chutney, Brotchips und Blattsenf 16.60

Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren 15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Schöberl 7.90

Rote Rüben Borschtsch mit Sauerrahm und Gartenkresse 8.20

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl 8.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Paradeisersauce,
Paprika, Rucola und Schafskäse 18.90

Österreichische Forelle im Ganzen gebraten
mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat 27.90

Gegrillte Wildbratwürstel mit Dijonsenf
auf Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln 24.90

Gebackenes Jungschweinsfilet
mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat 26.80

Kurz gebratener Rostbraten mit
cremigen Eierschwammerln und Eierschwammerl-Serviettenknödel 28.20

Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse,
klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren 27.50