



Tagesteller

solange der Vorrat reicht

Gebratene Hühnerleber

mit Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogerlsalat
und Blätterteigstange [a,c,g,m,o]

14,50

Kabeljau (Wildfang)

dazu hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat
- gebacken [a,c,m,f,d] oder - natur [a,d]

14,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat [a,d,g,c]

14,50

Ravioli mit Spinat-Schafskäsefüllung

in brauner Butter geschwenkt, dazu frisch geriebener Grana [a,c,g]

13,90

Schmankerl der Woche

Gekochtes Rindfleisch

mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren [a,c,g,m,l]

18,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf;
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend des gesetzlichen Vorschriften
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe,
die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten
sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Vorspeisen

Beef Tatar mit roter Zwiebel, Butter und Toastbrot [m,o,g]	15,90
Crempolenta mit Speckwürfeln dazu Schafkäse [a,c,g]	8,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Topinamburcreme und mariniertem Babyblattspinat [b,g,m]	15,90
Chili Garnelen mit Avocado und geröstetem Knoblauch Baguette [a,b,f,g,l,m]	12,50
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet auf Linsensalat und eingelegtem Kürbis [d,m]	12,50
Ravioli mit Spinat-Schafskäsefüllung in brauner Butter geschwenkt, dazu geriebener Grana [a,c,g]	9,50

Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Pommes frites [g,l,m,o]	33,00
Gebratenes Rehrückenfilet mit Kräuterjus und Zucchini-Erdäpfel-Gröstl [o]	27,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, aus der Pfanne mit Erdäpfel-Vogerlsalat [a,c,f,g,l,m]	21,50
Reisfleisch mit rosa gebratenem Filet vom Ibericoschwein, dazu Sauerrahmsauce [a,g]	19,50
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und knusprigen Röstzwiebelringen [a,g]	18,90
Wildschweingulasch mit Dörrzwetschken und gebratenen Serviettenknödel [a,l,m,o]	16,50
Waller im Olivenöl confiert auf Petersilrisotto mit Kräuterseitlingen [a,d,g,l]	23,50
Gebratene Garnelen auf Linguine aglio e olio und getrockneten Tomaten [a,b,f,g,l,m]	15,90
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat [a,c,g,m]	11,50

Hausgemachte Nachspeisen

Frisch Gebackene Apfelspalten mit Eierlikörsauce [a,c,g]	8,50
Karamellierter Rahmschmarren mit Quittenpürre [a,c,g]	7,50
Honig Vanille Parfait mit Zitrusalat & karamellisierten Walnüssen [c,e,f,g,h]	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit eisgekühlter Bourbonvanillesauce & Schlag [a,c,f,g,p]	6,50

Suppen

Apfel-Curry Creme Suppe [a,c,g,l,m,n]	6,50
Rindssuppe mit hausgemachten [a,c,f,g,l,m] - Grießnockerl - Frittaten oder - Leberknödel	4,80

Salate und Beilagen

Paradeisersalat mit Olivenöl und rotem Zwiebel [o,p]	5,50
Erdäpfel-Vogerlsalat [m]	3,80
Gemischter Blattsalat klein/groß [m,p]	3,70 / 5,20
- Petersilerdäpfeln [c,f,g,l,m]	2,80
- Braterdäpfeln	
- Serviettenknödeln	

Für zwischendurch, davor oder danach

Ausgewählte Käsespezialitäten mit Kalamataoliven [g]	11,50
Prosciutto di Parma & Mailändersalami mit Kalamataoliven und Grana Padano [g]	11,50
Frisch geschnittenes Baguette im Körbchen [a]	1,50