

- Vorspeisen -

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIO-RIND
Trüffelmayo · Wachziger Dotter · Schalotten · Weißbrot

120g 14

200g 20

GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS
Ziegenfrischkäse · Haselnuss · Isabella Traube

10

- Suppen -

ECHTE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE UND SCHNITTLAUCH
Grießnockerl oder Frittaten

4,90

oder Kalbsleberknödel

5,90

KÜRBISCREMESUPPE
Schnittlauch · Kürbiskerne · Kernöl

6

*- Hauptgerichte &
Wirtshausklassiker -*

GEBACKENES SCHNITZEL VOM BIO-FREILANDSCHWEIN ODER BIO-WEIDEKALB IN
BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

· Zitrone · Preiselbeeren

SCHWEIN 11 KALB 17

1/2 GEBACKENES BUTTERMILCH BIO-BACKHENDL

· Zitrone · Preiselbeeren

12

AUSGELÖSTE BIO-SCHWEINE-RIPPERL

Erdäpfelspalten · Speckkrautsalat · Gewürzketchup

17

AUF BUCHENHOLZ GERÄUCHERTE KALBSLEBER

Nussbutterpüree · Eingelegter Topaz Apfel · Majoran · Röstzwiebel

22

HIRSCHGULASCH

Sauerrahmspätzle · Preiselbeeren · Eingelegte Birne

17

FILET VOM BIO-MARMORATA SAIBLING

G'schlamperter Spinat · Geschmorte Topinambur · Trüffelschaum

22

- Vegetarische Hauptgerichte -

FLAUMIGE SPINATKNÖDEL

Braune Butter · Asmonte · Blattsalat

12

ROTE-RÜBEN-RISOTTO

Gebratene Kohlsprossen · Birne · Walnuss · Belper Knolle

15

- Salate -

BIO-VOGERLSALAT

Erdäpfel · Bauchspeck · Bio Ei · Kernöl

7

Wahlweise mit Bio Backhendlstreifen

13

GEMISCHTER SALAT

Blattsalat · Käferbohnen · Erdäpfel · Rahmgurke · Kraut

klein 4.90 – groß 6.90

BIO-BLATTSALAT

Radieschen · Croutons · Kernölmarinade

klein 3.90 – groß 5.90

-Beilagen & Saucen

Pommes	
	3.50
Petersilerdäpfel	
	3.50
Sauerrahm Spätzle	
	4
Käferbohnenalat	
	5
Erdäpfelsalat	
	5
Krautsalat	
	4
Rahmgurkensalat	
	4
Gewürzketchup	
	1,50
Preiselbeeren	
	1

- Süßes -

KAISERSCHMARRN	
Zwetschkenröster · Rumrosinen	
	12

APFELSTREUSSELKUCHEN	
Vanillesauce	
	5
Vanillesauce	
	3

– Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. – Über jegliche Allergene informiert
Sie gerne unser geschultes Servicepersonal . –