



# VORSPEISEN | SUPPEN | SALATE

## Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh

mit Salzbutter, eingelegten gelben Zwiebeln,  
Trüffelmayonnaise & knusprigem Toastbrot

Klein: 120 g € 19,90

Standard: 180 g € 24,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

## Gebackener Ziegenkäse

auf Birnen-Preiselbeer-Chutney,  
Zitronenmayonnaise & Petersilienöl

€ 18,90

## Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch

wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten oder Grießknödel

€ 7,50

## Karotten-Ingwer Suppe

mit Kräuteröl & Croûtons

VEGAN, LAKTOSEFREI

€ 7,50

## Marinierter Endiviensalat

mit warmen heurigen Kartoffeln & Speck

€ 7,90

## Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei & Schwarzbrotchip

Klein: € 6,50

Standard: € 7,90

## Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohnen | Kraut | Erdäpfel

€ 6,50

# FLEISCH

## Kalbsrahmgulasch

mit Serviettenknödel, Sauerrahm & Röstzwiebeln

€ 26,50

## Wiener Schnitzel vom Kalb

Standard: 200 g € 24,90

Klein: 100 g € 13,90

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,  
wahlweise mit heurigen Bratkartoffeln mit Petersilie oder Erbsenreis  
jeweils € 3,90

## Gekochter Tafelspitz

mit Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 22,90

wahlweise mit Röstkartoffeln oder klassischen Semmelkren  
jeweils € 3,90

# FISCH | VEGETARISCH

## Gebratenes Goldbrassenfilet

auf Gnocchi in Hummersauce, mit gerösteten Pinienkernen,  
Pak Choi & Parmesan

€ 28,90

## Cremiges Rosmarinrisotto

mit getrockneten Tomaten, gebratenen Kräuterseitlingen  
& Ziegenkäse-Basilikumcreme

€ 23,90

# DESSERTS

## Honig-Orangen-Crème Brûlée

mit Mohncreme, eingelegten Mandarinen,  
Buttermilcheis & Hippe

€ 12,90

## Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel

mit Vanilleeis & Schlagobers

€ 10,90

## Sorbet des Tages

€ 7,50

