





VORSPEISEN | SUPPEN

Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh

mit Bärlauch-Mayonnaise, gesalzener Bauernbutter
& knusprigem Kürbiskern-Fladenbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

Gratinierter Ziegenkäse

mit Kürbis-Cranberrychutney,
süßer Senfcreme & Vollkornknäckebrot

€ 12,80

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne | Rote Rübe | Kraut | Erdäpfel

€ 4,90

Chinakohlsalat

mit Erdbeerdressing,
gerösteten Mandeln & Kuhfrischkäse

€ 6,90

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten, oder Kaspressschnitte

€ 4,90

Spargel-Erdäpfelsuppe

mit Schwarzbrot-Croutons, Bärlauchöl
& Erdäpfelwürfeln

€ 6,90

FISCH | VEGETARISCH

Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker
mit Erdäpfel-Krenstampf & Bärlauchmayonnaise Dip
€ 18,50

Cremiges Bärlauch Risotto
mit Kuhfrischkäse, Pinienkernen
& Wildkräuter-Krautsalat
€ 14,10

FLEISCH

Gekochter Tafelspitz
mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren
€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren
Standard: € 21,50
Klein: € 10,90
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 3,10
Erbsenreis € 3,10

Geschmorte Rindsroulade
mit Erdäpfelpüree, Speckbohnen & Röstzwiebel
€ 19,90

DESSERTS

Gedeckter Apfelkuchen vom steirischen Apfel
mit Vanilleeis & Schlagobers
€ 7,90

Holunderblüten Panna Cotta
mit Marillenragout, Marillengel & gepufftem Amarant
€ 9,90

Sorbet des Tages
€ 6,50