

SAISONKARTE

ZU BEGINN

HAUSGEMACHTER BLUTORANGEN-INGWER PROSECCO (O,H)	__4,90
SCHAFBERG SPRITZER MIT LIMETTE, MINZE und SAN BITTER	__5,50
HAUSGEMACHTE BLUTORANGEN-INGWER-LIMO	__4,20

VORSPEISEN|SUPPEN

ALT WIENER SUPPENTOPF (A;C;L); GEKOCHTES RINDFLEISCH; WURZELGEMÜSE; JUNGE ERBSEN; FADENNUDELN	__7,90
BOUILLABASSE MIT EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN (D,L,O,R) WEIßWEINSCHAUM, WILDKRÄUTER	__11,90
STEIRISCHE KASPRESSKNÖDEL (A,C,G,L) IN KRÄFTIGER RINDSUPPE, GEMÜSE, SCHNITTCLAUCH	__6,90
MATJESTARTARE AUF BUTTER-STAMPFERDÄPFELN - SAIBLINGSKAVIAR (D,G,o) BASILIKUMÖL, CREME FRAICHE	__12,90
WINTERSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (o,G,M), ROTE RÜBEN, BUNTE SPROSSEN	__13,50

HAUPTSPEISEN SAISONAL

GRATINIERTE TIROLER BERGKASNOCKEN (A,C,G,O,M,L,H) RÖSTZWIEBELN, BUNTER BLATTSALAT	__14,90
GEKOCHTER TAFELSPITZ; (A;C;G;L); RÖSTI; WURZELGEMÜSE; SCHNITTCLAUCHSAUCE; APFELKRENN CREMESPINAT (A;G) __4,50 SEMMELKRENN (A;G) __4,50	__22,90
TAGLIATELLE (A,C,G,o), CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE, PARMESANCHIP, BASILIKUM WAHLWEISE MIT GEGRILLTEN GARNELEN (D) (4 STK)	__14,50 __9,50
POCHIERTER WURZELWALLER (D;L,O), SALZKARTOFFEL UND REICHLICH KRENN	__21,50
GEBRATENE KALBSLEBER (A,C,G,L,O) CREMIGES ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN, PORTWEINÄPFEL	__24,40
20 STUNDEN GEGARTES PULLED BEEF (A,G,L,O,H) ERDÄPFELPÜREE, GERÖSTETE WALNÜSSE, BALSAMICO-TRÜFFELJUS	__21,90
KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE (A;N,F) TERIAKI DIP; SESAM; LIMETTE (VEGAN)	__14,90
BEYOND BURGER (A,N,F,O) GUACAMOLE , SÜSSKARTOFFELPOMMES . (VEGAN)	__18,90

NACHSPEISEN

FLAUMIGE MOHNNUDELN (A,C,G) IM PFANDL, HEIßE BUTTER, FRÜCHTE-RÖSTER	__8,50
FLAMBIERTE NOUGAT CRÉMÉ BRÛLÉE (A,C,E,G) ZWETSCHKENSORBET, FRÜCHTE	__7,90

ESSEN GUT – ALLES GUT!