

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; FADENUDELN _7,90

BOUILLABAISSE MIT EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN (D,L,O,R) WEIBWEINSCHAUM, WILDKRÄUTER _11,90

STEIRISCHE KASPRESSKNÖDEL (A,C,G,L) IN KRÄFTIGER RINDSUPPE, GEMÜSE, SCHNITTLAUCH _6,90

MATJESTARTARE AUF BUTTER-STAMPFERDÄPFELN - SAIBLINGSKAVIAR (D,G,o) BASILIKUMÖL, CREME FRAICHE _12,90

WINTERSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (o,G,M), ROTÉ 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; SCHNITTLAUCHSAUCE; APFELKRENN _22,90
CREMESPINAT (A;G) _4,50 SEMMELKREN (A;G) _4,50

TAGLIATELLE (A,C,G,o), CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE, PARMESANCHIP, BASILIKUM _14,50
WAHLWEISE MIT GEGRILLTEN GARNELEN (D) (4 STK) _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 CREMÉ BRÛLÉE (A,C,E,G) ZWETSCHKENSORBET, FRÜCHTE _7,90

ESSEN GUT – ALLES GUT!