

Saisonale Gerichte

in der Zeit von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr und 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Rote Rüben Carpaccio mit Kernöl und Kren <i>(O)</i>	€ 8,50	
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan <i>(G)</i>	€ 12,90	
Hausgebeizte Lachsforelle mit Kürbischutney <i>(D,O)</i>	€ 9,90	
<hr/>		
Klare Rindsbouillon mit Frittaten <i>(A,C,G,L)</i>	€ 4,20	
Klare Rindsbouillon mit Leberknödel <i>(A,C,G,L,M)</i>	€ 4,20	
Knoblauchcremesuppe mit Croutons <i>(A,G,L,O)</i>	€ 4,90	
<hr/>		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Freilandschwein mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren <i>(A,C,G,O)</i>	€ 7,90	€ 11,50
Zwiebelrostbraten vom Freilandrind mit Braterdäpfel und Speckfisolen <i>(A,L,O)</i>	€ 12,50	€ 16,50
Gebratenes Forellenfilet mit saisonalem Gemüse und Petersilerdäpfeln <i>(A,D,G,L)</i>		€ 16,50

Saisonale Gerichte

in der Zeit von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr und 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Gulasch vom BIO-Rind mit Nockerl <i>(A,C,G,L,M,O)</i>	€ 9,50	€ 12,50
Gebackene Hühnerbruststreifen auf buntem Salat <i>(A,C,G,L,M,O)</i>		€ 11,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Blattsalat <i>(A,C,G,O)</i>		€ 9,90
Gemüsewok mit BIO-Tofu <i>(F,L,M,N,O)</i>	€ 8,50	€ 11,50
<hr/>		
Tagesmehlspeise		€ 3,90
Palatschinken mit hausgemachtem Vanilleeis und Beeren <i>(A,C,G,O)</i>		€ 5,90
Mohr im Hemd <i>(A,C,F,G,H)</i>		€ 5,20