

# Saisonale Gerichte

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

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan <i>(G,O)</i>	€ 12,90
Hausgebeizte Lachsforelle mit Honig-Senf-Sauce <i>(C,D,G,L,O)</i>	€ 9,90
<hr/>	
Klare Rindsbouillon mit Frittaten <i>(A,C,G,L,O)</i>	€ 4,20
Klare Rindsbouillon mit Leberknödel <i>(A,C,L,M,O)</i>	€ 4,20
Knoblauchcremesuppe <i>(A,C,G,L,O)</i>	€ 4,90
<hr/>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Freilandschwein mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren <i>(A,C,G,O)</i>	€ 7,90 € 11,50
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Fisolen <i>(A,L,O)</i>	€ 12,50 € 16,50
Gebratenes Forellenfilet mit saisonalem Gemüse und Petersilienerdäpfeln <i>(A,D,G,L)</i>	€ 16,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat <i>(A,C,G,O)</i>	€ 9,90
Gulasch vom BIO-Rind mit Nockerl <i>(A,C,G,L,M,O)</i>	€ 9,50 € 12,50
<hr/>	
Tagesmehlspeise	€ 3,90
Palatschinken mit hausgemachtem Vanilleeis und Erdbeeren <i>(A,C,G,O)</i>	€ 5,90
Schokoladendunstkoch mit Schokoladensauce und Schlagobers <i>(A,C,F,G,H)</i>	€ 5,20
<hr/>	