





# VORSPEISEN | SUPPEN

## Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh

mit leichter Kernöl-Majonnaise, eingelegtem  
Feldkürbis, dazu Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,00

## Gratinierter Ziegenkäse

mit Kräuter-Pumpernikel-Kruste,  
2erlei Rübe und süßem Senf

€ 13,50

## Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei,  
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

## Gemischter Salat

Endiviensalat | Käferbohne  
Kraut | Rote Rübe | Kartoffel

€ 4,90

## Römersalat

mit cremigem Frischkäse-Joghurtdressing, Weintrauben,  
roter Rübe & gerösteten Walnüssen

€ 8,90

## Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch  
wahlweise mit Grießknödel, Frittaten,  
Leberknödel oder Kaspressschnitte

€ 4,90

## Würzige Curry-Kürbissuppe

mit Wurzelgemüse & Garnelentascherl

€ 6,90

VEGAN, LAKTOSE- & GLUTENFREI

(ohne Garnelentascherl)

# FISCH | VEGETARISCH

## Gebackenes Filet vom Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Steirer Krenpüree und  
Kürbiskernölemoulade

€ 17,50

## Steinpilzrisotto

mit gebratenen Steinpilzen, gehobeltem  
Asmonte, Basilikumpesto  
& mariniertem Kresse-Sprossensalat

Vorspeise € 13,50

Hauptspeise € 17,50

# FLEISCH

## Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren

€ 17,00

Petersilkartoffel € 2,90

Erbсенreis € 2,90

## Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren

€ 19,90

## Klassische Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree, gebratenen Speck-Bohnen  
& Röstzwiebel

€ 18,90

# DESSERTS

## Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

## Gebackenes Sauerrahmeis

mit zweierlei Himbeere & Tahiti-Vanille

€ 8,50

## Sorbet des Tages

ohne/mit Prosecco

€ 4,50/€ 6,50