





# VORSPEISEN | SUPPEN

## Handgehacktes Beef Tatar vom Weiderind

mit Kernöl-Majonnaise, Senfkaviar,  
dazu Brioche Toast

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 19,90

## Gratinierter Ziegenkäse

mit roten Rüben, süßem Senf  
& geschmortem Chicorée

€ 13,50

## Vogerl-Kartoffelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei,  
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

## Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne | rote Rübe |  
Sauerrahmgurke | Kartoffel

€ 4,90

## Asiatischer Rotkrautsalat

mit Erdnuss, Mango & Sprossenmix

€ 7,50

## Rindsuppe

mit Grießknödel, Frittaten, Leberknödel  
oder Kaspressschnitte

€ 4,90

## Süßkartoffel-Kokoscremesuppe

mit Chilli-Oktopus

€ 8,90

ohne Chilli-Oktopus € 5,90

VEGAN, GLUTEN- & LACTOSEFREI

## FISCH | VEGETARISCH

### Gebackenes Filet vom Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Majosalat, Junglauch, Radieschen,  
Gartenkresse & steirischer Remoulade

€ 17,50

### Filet von der Goldforelle

mit Karotten-Ingwercreme, geschmorten  
Pastinaken & sauer mariniertem Kohlrabi

€ 20,50

### Handgemachte Erdäpfel-Topfen Nudeltascherl

im Kürbissud mit Kernöl, gerösteten  
Kürbiskernen & Naaser Schafskäse

€ 14,90

## FLEISCH

### Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

€ 17,00

Petersilkartoffeln € 2,90

Erbсенreis € 2,90

### Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsaucе & Apfelkren

€ 19,90

### Burgunderbraten

mit gebratener Semmelschnitte, Speckbohnen  
& Röstzwiebel

€ 18,50

## DESSERTS

### Apfelstrudel

mit Zimtschlag

€ 4,90

### Blutorangentarte

mit frischen Beeren & Baiser

€ 6,90