



VORSPEISEN | SUPPEN

Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh
mit Buttermilch-Espuma, Salzbutter, eingelegten roten Zwiebeln,
Trüffelöl & knuspriges Toastbrot

Klein: 120 g € 18,90

Standard: 180 g € 24,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

Gratinierter Ziegenkäse

mit Kürbis-Himbeer-Chutney, gerösteten Kürbiskernen,
Torino & eingelegtem Kürbis

€ 16,90

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrotchip

Klein: € 6,50

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohnen | Kraut | Tomaten | Erdäpfel

€ 6,50

Chinakohl Caesar Style

mit gerösteten Mandeln,
Parmesan & Croûtons

€ 7,20

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten oder Kaspressschnitte

€ 6,90

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Garnelen-Tatar & Croûtons

€ 7,50

FISCH | VEGETARISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Schröcker
auf getrüffeltem Linguine & Gurken-Erdnussauté
€ 27,90

Getrüffelte Linguine
mit Pecorino, Babyspinat & Stundenei
€ 19,90

FLEISCH

Gekochter Tafelspitz
mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren
Standard: 200g € 22,90 | Klein: 100g € 11,90
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 3,10
Erbsenreis € 3,10

Gebratene Maishendlbrust
(Wartezeit 20 Minuten)
auf Kürbisrahm-Gnocchi, Hirtenkäse,
gebratenem wildem Brokkoli & Portweinjus
€ 24,90

DESSERTS

Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel
mit Vanilleeis & Schlagobers
€ 9,90

Klassisches Tiramisu
mit karamellisierten Kürbiskernen, Kernöleis,
marinierten Himbeeren & Himbeergel
€ 10,90

Sorbet des Tages
€ 7,50

