

Zum Aperitif empfehlen wir : Sauvignon blanc Sekt vom Weingut Steininger € 4,5, Champagner Ruinart 0,1 € 10,-
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Mitarbeitern ! gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014
Rechnungen werden nur Tischweise ausgestellt! Danke für ihr Verständnis!

Vorspeisen

Haussalat mit Speck & Kernöl € 7,-

Vorspeisenvariation : gebackene Chiliblutz'n | Sulzerl vom Boa Beef | Dörrzwetschken- Grammelknöderl € 14,-

Gehacktes Tatar vom Mühlvierter Beef | Dottercreme | Croutons | hausgemachtes Kräuterbrot € 15,-

Bunter Tomatensalat | Calamare | Avocado | Rucola € 15,- oder vegetarisch mit Bio-Ziegenkäse aus Baumgartenberg € 14,-

Suppen

Rindsuppe mit dreierlei | Gemüse | Schnittlauch € 4,5

Schaumsuppe von der Krenwurzel | kleiner Hascheckknödel | Lachsforelle € 6,5

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebackenes Kalbsschnitzel | Erdäpfel - Vogerlsalat € 19,-

oder Surschnitzel vom Bio Weideschwein aus Gutau | nur mit Steinsalz & Gemüse gesurt € 15,-

Gebackene Roulade vom Wildhenderl auf Blattsalaten € 16,-

Vegetarisch: Topfen-Gemüestrudel | Paradeiserauc € 16,-

Streifen von der Naarner Pute | Nudelblatt | Sommergemüse € 17,-

Filet vom Seesaibling | mediterranes Gemüse | Paprikasaft l € 21,-

Verschiedene Filetspitzen | rahmige Schwammerl | Erdäpfelsoffle € 21,-

Dessert

Schokoladeariation | Kirschen vom Marksteiner Baum € 12,-

Marillenknödel | Butterbrösel | hausgemachtes Vanilleeis € 12,-

Käseauswahl mit Zubehör € 12,- Hausgemachtes Sorbet & Eis je nach Angebot € 2,- pro Kugel

Gedeck € 2,5