

## **VORSPEISEN UND SUPP´N**

\*\*\*

**„DREI GLASERL“** Brotzeitkas, Kürbiskerncreme, Kräuterfrischkäse 8 €

**CARPACCIO VOM RIND** Kräuterpesto, Senf, Zupfsalat 12 €

**HAUSGEBEIZTER LACHS** Gurke, Meerrettich, Hibiskus, Sauerteig 11 €

**PASTINAKENCREME** Kräutercroutons, Schlagrahm 5.50 €

**CONSOMMÉ** Pfannkuchenstreifen 5 €

## **GRÜN UND G´SUND**

\*\*\*

**„ALTE EICHE“ – WINTERSALAT** Hausdressing, geröstete Kernd´l  
als Beilage 3.50 €/ als Hauptgang 9 €

**HENDLBRUSTSALAT** gebackene Hendlbruststreifen, Preiselbeeren, Hausdressing 12 €

**ZIEGENSALAT** geflämmtter Ziegenkäse, geröstete Kernd´l, Hausdressing 12 €

## **HAUPTSPEISEN**

\*\*\*

**RIB-EYE VOM RIND** (ca. 300 g) Röstkartoffeln, Beilagensalat 23 €

**PFEFFERSTEAK VON DER RINDERLENDE** Kartoffelgratin, Pfeffersauce 18 €

**KALBSRÜCKENSTEAK** (ca.200 g) gemischtes Gemüse, Balsamicozwiebeln 19 €

**BLUTWURSTRAVIOLI** Rahmsauerkraut, Zupfsalat 12 €

**GESCHMORTER SAUERBRATEN** Böhmisches Knödel, Apfel- Blaukraut 16 €

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN** Schinken, Bergkäse, Bratkartoffeln, Preiselbeeren 14.50 €

**OCHSENBACKERL** Wurzelrahmgemüse, Schmorsauce 16 €

**MAISPOULARDE** Süßkartoffelpüree, gemischtes Gemüse 18 €

**GEBRATENES ZANDERFILET** Kartoffel- Karottenstampf, Kräutersud 17.50 €

**GERÖSTETE SERVIETTENKNÖDEL** Käse, Spinat, Karotte, Selleriepüree 12 €

## **„A ZUCKERL“**

\*\*\*

**SCHOKOLADENBUCHTELN** Banane, Cassis 7 €

**HIMBEERTARTELETTE** Himbeere x 2, weiße Schokolade 7 €