

## Unsere Abendkarte

### Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat  
Hausdressing / gerösteten Kernd'l  
als Beilage 5.50 € / als Hauptgang 12.50 €

Maronen- Selleriesuppe  
Apfel- Thymianragout 6.50 €

Zwiebelsuppe  
Sauerteig/ Bergkäse 6.50 €

Handgeschnittenes Tatar vom Rind  
Parmesan/ Brioche/ Kalamansi 14.50 €  
als Hauptgang 19 €

Hausgebeizter Lachs  
Kartoffelrösti/ Dilljoghurt/ Senfkaviar 12 €

### Vegetarisch

Kürbistravioli  
steirisches Kernöl/ Kürbiskerne/ Zupfsalat 16 €

Kartoffel- Steinpilzgnocchi  
Ricotta/ getrüffelter Kartoffelschaum 17 €

## Fisch & Fleisch

*Fang des Tages (gebraten)*  
*Zitronen Risotto/ Beilagensalat 22 €*

*Ofenfrisches Entenhaxerl*  
*gebräunter Brez´nknödel/ Blaukraut 22.50 €*

*Schnitzel „Wiener Art“*  
*Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Zitrone/ Beilagensalat 18.50 €*

*Geschmorter Wildschweinbraten*  
*Butterspätzle/ Gemüse/ Preiselbeere 18.50 €*

*Rosa gebratener Zwiebelrost von der Rinderlende*  
*Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Beilagensalat 26 €*

## „a Zuckerl“

*Cheese Cake*  
*weiße Schokolade/ Passionsfrucht/ Himbeere 6.50 €*

*Lebkuchen Crème Brûlée*  
*Bratapfelkompott/ fruchtiges Sorbet 7 €*

*Hausgemachtes Eis/ Sorbet*  
*je Kugel 2.50 €*

Für Allergene & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an