

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

KürbISRavioli
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