

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat

Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 6 €/ als Hauptgang 14 €

Cremige Petersilienwurzelsuppe

Butterkracherl/ Kräuteröl
7€

Lachsforelle Süß & sauer

Topfen/ Apfel/ Rote Zwiebel
14 €

Carpaccio vom Simmentaler Rind

Mango- Peperonata/ Salzzitrone
14 €

Panzanella

Tomate/ Gewürzbröt/ Mozzarella/ Pesto
12 €

Fisch & Fleisch

Filet von der Lachsforelle

Fregola Sarda/ Gemüse/ Kräuterpesto
23 €

Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Zitrone/ Beilagensalat
18.50 €

Geschmorter Rehbraten

Gemüse/ Butterspätzle/ Schmorsauce
22 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce
26 €

Rosa gebratene Entenbrust

hausgemachte Pfifferlingspasta
26 €

Vegetarisch & Vegan

Schrebergartensalat

Aprikose/ Ziegenkäse
17.50 €

Hausgemachte feine Bandnudeln

Pfifferlinge/ Schlagrahm/ Beilagensalat
17.50 €

Quark Pizzokels (dicke Spätzle)

Spitzkraut/ Spinat/ Bergkäse
16 €

Gebackene Rote Beete- Linsen Falafel (vegan)

großer Pflücksalat/ Zitronendip
17 €

„a Zucker!“

Hausgemachter Windbeutel

Erdbeere/ Vanille/ Holunder/ Schlagrahm
8 €

Lauwarmes Schokoküchlein

Banane/ Himbeere/ Salzkaramell
7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel
2.70 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 9.50 €

Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen

Sie bitte unsere Mitarbeiter an