

Unsere Herbstkarte

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat

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

Kürbissuppe (vegan)

Kokosmilch/ Kernd'l/ steirisches Kernöl
7 €

Marone- Sellerie

Butterkracher/ Kräuter
7 €

Brez'nknödelcarpaccio

Pilzsalat/ Joghurt/ Zupfsalat
12.50 €

Tatar vom Rind

Brioche/ Avocado
15.50 €

Vegetarisch & Vegan

3 erlei Knödel

Spinat/ Bergkäse/ Waldpilz
braune Butter/ Parmesan/ Beilagensalat
16 €

Ziegenkäse Ravioli

Rote Beete Linsen/ Lauch/ Kräuterpesto
17 €

Venere Reis (vegan)

Zitronengras/ Schwarzwurzel/ Kürbis
17.50 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 9.50 €

Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€

Brez'nknödel mit/ ohne Sauce 5.50 €

Fisch & Fleisch

Filet von der Bodensee Renke

Steckrübe/ Kartoffel/ Senfschaum/ Kräuterkruste
23 €

Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln/ Preiselbeeren/ Zitrone/ Beilagensalat
18.50 €

Geschmorter Hirschbraten

Rahmwirsing/ Butterspätzle/ Preiselbeeren
23 €

Rib Eye Steak vom Rind (ca. 300 g)

Bratkartoffeln/ Kräuterbutter/ Beilagensalat
27.50 €

Zweierlei Ente (Brust/ Strudel)

Blaukraut/ Marone/ Kartoffelgnocchi/ Rosenkohl
26 €

„A Zucker!“

Heidelbeeren Scheiterhaufen

Ragout/ Vanille
7 €

Schokoladen Crème Brulee

Zwergorange/ fruchtiges Sorbet
8 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel
2.70 €

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