

## Unsere Abendkarte

### Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat  
Hausdressing / gerösteten Kernöl  
als Beilage 6 € / als Hauptgang 16 €

**Kübissuppe** (vegan)  
steirisches Kernöl/ Kernöl  
7 €

**Hausgebeizter Lachs**  
Kartoffelrösti/ Kräuterdip  
14.50 €

**Gegrillter Ziegenkäse**  
Pflücksalat/ Rote Beete Dressing/ Walnüsse  
14 €

### Vegetarisch

**Kürbis Fregola Sarda** (vegan)  
steirisches Kernöl/ Kürbiskerne/ Beilagensalat  
17 €

**Südtiroler Schlutzkrapfen**  
Kartoffelschaum/ Parmesan/ Beilagensalat  
16 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:  
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln/ Spätzle 10.50 €  
Spätzle mit/ ohne Sauce 5.50€

### Fisch & Fleisch

**Saiblingsfilet vom Forellenhof Nadler/ Eching**  
Petersilienwurzel/ Gemüse/ Kräuterschaum  
23 €

**Rosa gebratene Entenbrust**  
Kürbis Fregola Sarda/ Kernöl  
26.50 €

**Geschmortes Ochsenbackerl**  
Karotten- Kartoffelstampf/ Gemüse/ Schmorsauce  
26 €

**Zwiebelrost von der Rinderlende**  
Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Röstzwiebeln  
27 €

**Schnitzel „Wiener Art“**  
Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat  
21.50€

### „A Zuckerl“

**Steirer Eis**  
Vanilleeis/ Kürbiskernöl/ Kürbiskrokant  
6 €

**Lauwarmes Schokoküchlein**  
Vanilleeis/ Crumble  
7.50 €

**Crème Brûlée**  
fruchtiges Sorbet/ Hippe  
7 €

**Hausgemachtes Eis/ Sorbet**  
je Kugel  
2.70 €

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