

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp'n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd'l
als Beilage 6 € / als Hauptgang 14.50 €

Tafelspitzbrühe
Pfannkuchenstreifen
7 €

Cremiges Petersilienwurzel Supperl
Butterkracherl/ Kräuterschaum
7.50 €

Hausgebeizter Lachs
Pflücksalat/ Kren/ Hausdressing
14.50 €

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Artischocke/ Spinat/ Kräuterschaum/ Parmesan
17 €

Rote Beete Fregola Sarda (vegan)
Kräuterseitlinge/ Pesto/ Walnüsse
16 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

Kinderschnitzel
mit Bratkartoffeln oder Spätzle
11 €
Spätzle
mit oder ohne Sauce
5.50€

Fisch & Fleisch

Saiblingsfilet vom Forellenhof Nadler
Rote Beete Fregola Sarda/ Zitronengrasschaum
23.50 €

Rosa gebratenes Rib Eye vom Rind
Kartoffelgratin/ Kräuterbutter
27 €

Geschmorter Wildschweinbraten
Butterspätzle/ Gemüse/ Schmorsauce
24.50€

Schnitzel „Wiener Art“
Röstkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat
21.50€

Maishendlbrust
Kartoffelgnocchi/ Artischocke/ Spinat/ Kräuterschaum
24.50 €

„A Zuckerl“

Lauwarmes Schokoküchlein
Vanilleeis/ Kirschragout/ Crumble
8 €

Hibiskusblüten Crème Brûlée
fruchtiges Sorbet
7 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet
je Kugel
2.70 €

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