

## 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