

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp´n

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

Tafelspitzbrühe
Leberknödel/ Kräuter
7 €

Cremiges Bärlauch Supperl
Butterkracherl
7.50 €

Gegrillter Ziegenkäse
Rhabarberchutney/ Walnüsse/ Pflücksalat
14.50 €

Hausgemachte Maultaschen vom Lamm
lauwarmer Linsensalat/ Kräuterschaum
14.50 €

Vegetarisch & Vegan

Quark Pizzokels
Spitzkraut/ Bergkäseschaum/ Spinat
16 €

Hausgemachte Bärlauch Tagliatelle
Büffelmozzarella/ Rahm/ Kräuterpesto
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
Petersilienwurzelpüree/ Gemüse/ Zitronenschaum
24 €

Rosa gebratenes Rib Eye vom Rind
gebratener Spargel/ Mandelbällchen/ Beilagensalat
28 €

Geschmorter Lamnbraten
Butterspätzle/ Gemüse/ Schmorsauce
24.50€

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

Gebratene Maishendlbrust
Bärlauch Tagliatelle/ Rahm
24.50 €

„A Zuckerl“

Tonkabohnen Crème Brûlée
fruchtiges Sorbet
8 €

Mascarpone
Holunderbeeren Ragout/ Crumble/ Vanilleeis
7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel
2.70 €

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