

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp´n

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

Tafelspitzbrühe

Kaspresknödel
7 €

Cremige Spargelsuppe

Croutons/ Kräuteröl
8 €

Gegrillter Ziegenkäse

Rote Beete Dressing/ Walnüsse/ Pflücksalat
14.50 €

Marinierter Kalbstafelspitz

Pflücksalat/ Kürbiskernvinaigrette
14.50 €

Vegetarisch & Vegan

Spinatnockerl

Bergkäseschaum/ Beilagensalat
16 €

Cremiges Spargel Risotto (vegan)

Panko- Nuss Crunch/ Bärlauch
16 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

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

Fisch & Fleisch

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle

Kartoffelrösti/ Spinat/ Ingwer
26 €

Zwiebelrost von der Rinderlende

Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Röstzwiebeln
28 €

Geschmorte Lammschulter

Spinat- Ricotta Cannelotti/ Ratatouille Vinaigrette
24.50€

Schnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat
21.50€

Gebratene Maishendlbrust

Spargel Risotto/ Bärlauch Pesto
24.50 €

„A Zuckerl“

Dreierlei Nascherei

Schokoküchlein/ Crème Brûlée/ fruchtiges Sorbet
8.50 €

Hausgemachter Windbeutel

Holunderbeeren Ragout/ Schlagsahne/ Vanilleeis
8 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet

je Kugel
2.70 €

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