

Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp'n

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

Cremige Pfifferlingssupperl
Croutons/ Kräuteröl
8 €

Tomaten- Brotsalat
Gewürzbrot/ Kräuterpesto
13.50 €

Hausgebeizter Lachs
Reiberdatschi/ Kräuterdip/ Pflücksalat
14.50 €
als Hauptgang 21.50 €

Vegetarisch

Pilztascherl (Vegan)
Gremolata/ Pinienkerne/ Beilagensalat
16 €

Rote Beete Fregola Sarda
Ziegenkäse/ Walnüsse/ Beilagensalat
17 €

Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre:

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

Fisch & Fleisch

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
Rote Beete Fregola Sarda/ Gemüse/ Verjus
24.50 €

Zwiebelrost von der Rinderlende
Butterspätzle/ Schmorzwiebelsauce/ Röstzwiebeln
28 €

Geschmorte Rinderroulade
Kartoffelstampf/ Gemüse/ Schmorsauce
24.50€

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

Rosa gebratenes Schweinefilet
Butterspätzle/ Pfifferlingrahmsauce
21.50 €

„A Zuckerl“

Tonkabohnen Crème Brûlée
fruchtiges Sorbet/ Hippe
7 €

Marillenpalatschinken
Wachauer Marille/ Vanilleeis
7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet
je Kugel
2.70 €

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