



Suppen

Rote Rüben Cremesuppe Kren (vegan) L	4,5
gebackene Blunzenigarre AGL	5,5
Wiener Erdäpfelsuppe Pilze Speckwürfel G	4,5
Kräftige Rindsuppe Kräuterfrittaten ACGL	3,8
gebackener Leberknödel ACL	4,2
Altwiener Suppentopf ACGL	5,2
Rindsuppe Tafelspitz Hühnerfleisch Nudeln	

Zu allen Cremesuppen und Vorspeisen servieren wir Brot (A).
Auf Wunsch servieren wir auch gerne glutenfreies Brot - bitte rechnen Sie mit einem Aufpreis von 1,50 EUR/Portion.

Vorspeisen & Salate

Beef Tartare AM	12,8
gekochtes Wachtelei Kapernbeeren Butter gebähtes Toskanabrot	
Avokado Lachs Tartare DL	13,5
Dillsenfauce Toskanabrot	
Buchweizen Chia Palatschinke (vegan)	11,8
würzige Augenbohnen-Tomaten-Zucchini Fülle Melanzanicreme Blattsalat	
Buddha Bowl A (vegan)	12,5
Cous Cous Kichererbsen Avokado Humus Kresse schwarzer Sesam Babyspinat Salat	
oder mit gebratenen, marinierten Hühnerstreifen	14,5
Schafkäse im Speckmantel G	11,5
Vogerl-Blattsalat gebratene Walnüsse & Cashewkerne Kirschtomaten Zitronen Olivenöl Vinaigrette	
Hühnerstreifen gebraten gemischter Salat LMN	11,5
Hühnerstreifen gebacken in Kürbispanade Erdäpfel-Vogerlsalat Kürbiskernöl ACGLMN	11,5

Brote

Avokado Paradeis Brot A (vegan)	6,8
Überback. Briebrot Birnenraspel Preiselbeeren AG	6,8
Eierspeis Brot Lauch Kürbiskernöl AC	6,6
Thunfischaufrich Brot roter Zwiebel Petersilie AD	6,8
Überback. Mailänderbrot Salami Mozzarella Rucola AG	6,6

Hauptspeisen

Jungschweinsbraten Sauerkraut Knödel ACGLM	12,8
Hirsch Gulyas Erdäpfelroulade ACGLM	15,8
Gefüllte Rindsroulade Jus Kürbis- u. Erdäpfelpüree AG	12,8
Club Sandwich Roggenbrot Hühnerbrust ACG	12,8
Paprika Speck Rucola Spiegelei Wedges Cocktailsauce	
Italian Royal Beef Burger 220g Beef AGM	13,8
hausg. Brioche Mozzarella Prosciutto crudo Rucola getrocknete Tomaten Wedges	
Pulled Chicken Burger ausg. Brioche AG	12,8
Cole Slaw Salat Feldsalat Erdäpfel Wedges	
Pulled Lachs Burger hausg. Brioche ADG	15,2
Ingwer-Teriyaki-Sauce Mango-Relish Salat Kurkuma Wedges	
Kalbswiener Butterschmalz Erdäpfelsalat ACG	19,2
Gebackenes Salzberg Schnitzel Basmatireis ACG	13,5
Ausgelöstes Backhuhn Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM	12,5
Gekochter Tafelspitz ACG	15,2
Rösti Wurzelgemüse Apfelkren Schnittlauchsacue	
Kalbsbutterschnitzel Jus Erdäpfelpüree ACGLM	11,8
Spareribs (800g) Braterdäpfel G	18,5
Cole Slaw Salat Knoblauchsauce (ca. 20 Minuten)	
Pongauer Fleischkrappen Sauerkraut AGL	10,8
Goldbrasse Kokos-Gemüse-Curry DL	14,8
Überb. Schinkenfleckerl Kräuterrahm Speck ACGL	8,8
Eiernockerl Lauch Blattsalat Kürbiskernöl ACG	8,1
Geröstete Knödel Ei Blattsalat ACG	8,2
Spinatknödel Gorgonzolasauce CG	10,5
Babyspinatsalat Sojasprossen Balsamico-Sojadressing	
Pongauer Kasnockn Rohmilchselchkäse Salat ACG	10,5
Risotto Birne & Blauschimmelkäse Rucola GLO	12,8
Hausgem. Gnocchi Hokkaidokürbis Parmesan ACGL	12,8

Dessert

Schokolade Soufflé Beerensauce ACG	5,5
Gebackene Apfelradln ACG	5,5
Zimt-Zucker hausgemachter Zwetschenröster	
Nougatmousse Erdbeer-Chilisauce Schlagobers CG	5,5
Palatschinken Marillenmarmelade ACG	5,5
Gebackene Mäuse Apfel-Birnen-Kompott ACG	5,5

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier von Geflügel
D Fisch
E Erdnüsse

F Sojabohnen
G Milchprodukte
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesamsamen
O Sulfite
P Lupinien
R Weichtiere