



Suppen

Bärlauchcremesuppe Croutons GL	4,8
Spargelcremesuppe Lachsballchen GL	4,8
Kräftige Rindsuppe Kräuterfrittaten ACGL	3,8
gebackener Leberknödel ACL	4,2
Altwiener Suppentopf ACGL	5,2
Rindsuppe Tafelspitz Hühnerfleisch Nudeln Gemüse	

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 & Pasta

Beef Tartare AM	12,8
gekochtes Wachtelei Kapernbeeren Butter rote Zwiebeln gebähtes Toskanabrot	
Gefüllte Avokado LM	11,8
Tomaten-Basilikum-Rucola Salsa Salat Knoblauchbaguette	
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 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	11,5
Erdäpfel-Vogelersalat Kürbiskernöl ACGLMN	
Bärlauch Birnen Risotto GLO	12,5

Brote

Avokado Paradeis Brot A (vegan)	6,8
Überback. Briebrot Birnenraspel Preiselbeeren AG	6,8
Eierspeis Brot Lauch Kürbiskernöl AC	6,6
Thunfischaustrich Brot roter Zwiebel Petersilie AD	6,8
oder mit Käse überbacken	7,8
Überback. Mailänderbrot Salami Mozzarella Rucola AG	6,6

Hauptspeisen

Steak vom Rostbraten LM	18,5
Bratkartoffeln Röstzwiebeln Rosmarin-Zweigelt-Jus	
Knoblauchkottlett Erdäpfelgratin Lauchsauce GLM	12,8
Puten-Kokoscurry Safran-Basmati-Reis GLM	12,8
Schweinsmedaillons Taglitlelle Parmesan ACGLM	13,5
Spargel-Crepes ACG	11,8
Tomatensalsa Himbeer-Vinaigrette Kräuterdip	
Gebratenes Lachssteak DLM	17,5
Petersilerdäpfel Tomtencreme	
Club Sandwich Roggenbrot Hühnerbrust ACG	12,8
Paprika Speck Rucola Spiegelei Wedges Cocktailsauce	
Thai Burger 230g Pork & Beef AGM	13,8
hausg. Brioche Tomaten Chili Cheddarkäse würzige Thai-Sauce Erdnüsse Eisbergsalat Wedges	
Bärlauch Zucchini Kürbis Burger (Veggie) AGH	12,8
hausg. Brioche Humus Blattsalat Knoblauchsauce 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-Vogelersalat ACGLM	12,5
Gekochter Tafelspitz ACG	15,2
Rösti Wurzelgemüse Apfelkren Schnittlauchsauce	
Spareribs (800g) Braterdäpfel G	18,5
Cole Slaw Salat Knoblauchsauce (ca. 20 Minuten)	
Überb. Schinkenfleckerl Kräuterrahm Speck ACGL	8,8
Eiernockerl Lauch Blattsalat Kürbiskernöl ACG	8,1
Geröstete Knödel Ei Blattsalat ACG	8,2
Spinatknödel Gorgonzolasauce CG	11,2
Babyspinatsalat Sojasprossen Balsamico-Sojadressing	
Pongauer Kasnockn Rohmilchselchkäse Salat ACG	10,5

Dessert

Heidelbeerenkuchen Nougat-Parfait ACG	6,5
(ca. 15 Minuten)	
Mascarponecreme im Glas ACG	5,5
Biskuit & Himbeeren	
Schokomousse Beerensauce Schlagobers CG	5,5
Palatschinken Marillenmarmelade ACG	5,5
Topfenknödeln ACG	5,5
Erdbeer-Marzipanfülle Erdbeersauce	

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