



Suppen

Spargelcremesuppe Lachsballchen GL	4,8
Karotten-Ingwer-Suppe Karottenchips 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 Wachtel Kapernbeeren Butter rote Zwiebeln gebähtes Toskanabrot	
Gebratener Spargel HLM	12,8
Frühlingssalat Himbeer-Haselnuss-Vinaigrette	
Spargel Risotto Grana GLO	12,8
Zucchini-Erdäpfel-Laibchen GLO	10,8
Schnittlauch-Dip Blattsalat Hausmarinade	
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-Vogerlsalat Kürbiskernöl ACGLMN	

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	
Naturschnitzel Basmati-Reis Bratensaft LM	12,8
Puten-Kokoscurry Basmati-Reis GLM	12,8
Schweinsmedaillons Taglittelle Parmesan ACGLM	13,5
Spargel-Crepes ACG	11,8
Tomatensalsa Himbeer-Vinaigrette Kräuter dip	
Gebratenes Lachssteak DGLM	17,5
Erdäpfel-Gratin 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 Cheddar Käse würzige Thai-Sauce Erdnüsse Eisbergsalat Wedges	
Pulled Lachs Burger hausg. Brioche ADG	15,2
Ingwer-Teriyaki-Sauce Mango-Relish Salat Kurkuma Wedges	
Kalbwiener 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	
Spareribs G	klein (500 g) 15,9
Braterdäpfel Cole Slaw Salat groß (800 g) 18,5	
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

Topfen-Karotten-Kuchen Pfirsichkompott ACG	5,5
(ca. 15 Minuten)	
Mascarponecreme im Glas ACG	5,5
Schokolade-Biskuit & marinierte Erdbeeren	
Nougat Mousse Beerensauce Schlagobers CG	5,5
Palatschinken Marillenmarmelade ACG	5,5
Topfenknödeln ACG	5,5
Nougatfülle 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