



## Suppen

<b>Gurken Kaltschale</b> GL	4,8
<b>Erdäpfel-Fenchel Suppe</b>   Dill GL	4,8
Kräftige <b>Rindsuppe</b>   Kräuterfrittaten ACGL	3,8
gebackener Leberknödel ACL	4,2
<b>Altwiener Suppentopf</b> 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

<b>Beef Tartare</b> AM	12,8
gekochtes Wachtelei   Kapernbeeren   Butter rote Zwiebeln   gebähtes Toskanabrot	
<b>Gebratener Spargel</b> HLM	12,8
Frühlingssalat   Himbeer-Haselnuss-Vinaigrette	
<b>Ceasar Salat</b> A (vegan)	12,8
Eisbergsalat   Sardellenfilet   gekochtes Ei   Parmesan	
oder mit gebratenen, marinierten Hühnerstreifen	14,8
<b>Melanzani</b> gefüllt mit Frischkäse GLO	11,8
Knoblauch-Dip   Blattsalat   Himbeer-Vinaigrette	
<b>Augenbohnen-Spargel-Salat</b> A	10,8
Radieschen   Toskanabrot	
<b>Buchweizen Chia Palatschinke</b> (vegan)	11,8
würzige Augenbohnen-Tomaten-Zucchini Fülle   Melanzanicreme   Blattsalat	
<b>Schafkäse im Speckmantel</b> G	11,8
Vogerl-Blattsalat   gebratene Nüsse Kirschtomaten   Zitronen Olivenöl Vinaigrette	
<b>Hühnerstreifen</b> gebraten   gemischter Salat LMN	11,5
<b>Hühnerstreifen</b> gebacken in Kürbispanade	11,5
Erdäpfel-Vogerlsalat   Kürbiskernöl ACGLMN	

## Brote

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

## Hauptspeisen

Gebratene <b>Hühner Souvlaki</b> G	12,8
Gurken-Knoblauch Tsatsiki   heurige Kartoffeln	
<b>Rostbraten</b> vom Grill LM	17,5
Bratkartoffeln   Pfeffer-Rotwein-Jus	
<b>Buddha Bowl</b> A (vegan)	12,8
Quinoa & Cous Cous   Kichererbsen   Avokado   Humus   Sesam   Babyspinat Salat	
oder mit gebratenen, marinierten Hühnerstreifen	14,8
<b>Goldbrasse</b> im Ganzen gegrillt D	17,5
gebratene Frühkartoffeln & Blattspinat	
<b>Club Sandwich</b>   Roggenbrot   Hühnerbrust ACG	12,8
Paprika   Speck   Rucola   Spiegelei   Wedges   Cocktailsauce	
<b>Greek Burger</b>   220g Pork & Beef AGM	13,8
hausg. Brioche   Tomaten   Schafkäse Knoblauch-Sauce   Salat   Wedges	
<b>Pulled Lachs Burger</b>   hausg. Brioche   ADG	15,2
Ingwer-Teriyaki-Sauce   Mango-Relish   Salat   Kurkuma Wedges	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> ACG	19,2
Butterschmalz   Erdäpfelsalat	
Gebackenes <b>Salzberg Schnitzel</b>   Basmatireis ACG	13,5
Ausgelöstes <b>Backhuhn</b>   Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM	12,5
Gekochter <b>Tafelspitz</b> ACG	15,2
Rösti   Wurzelgemüse   Apfelkren   Schnittlauchsacue	
<b>Spareribs</b> G	klein (500 g) 15,9
Braterdäpfel   Cole Slaw Salat	groß (800 g) 18,5
Knoblauchsauce (ca. 20 Minuten)	
Überb. <b>Schinkenfleckerl</b>   Kräuterrahm   Speck ACGL	8,8
<b>Eiernockerl</b>   Lauch   Blattsalat   Kürbiskernöl ACG	8,5
<b>Geröstete Knödel</b>   Ei   Blattsalat ACG	8,5
<b>Spinatknödel</b>   Gorgonzolasauce CG	11,2
Babyspinatsalat   Sojasprossen   Balsamico-Sojadressing	

## Dessert

<b>Pancake Törtchen</b> ACG	5,5
marinierte Erdbeeren & Mascarponecreme	
<b>Helles &amp; dunkles Schoko Mousse</b> CG	5,5
im Filoteig serviert   Beerensauce   Schlagobers	
<b>Topfenkuchen</b>   Mangoragout (zuckerfrei!!) ACG	5,5
<b>Palatschinken</b>   Marillenmarmelade ACG	5,5
<b>Nougatknödeln</b>   Erbeersauce 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