

SPEISEKARTE

Tomatencremesuppe mit Ricotta-Basilikumnocken 6,00 (oF)

Rindssuppe mit Schnittlauchpfannkuchen 6,00

Goulaschsuppe vom Bio-Rind * 6,50

Tafelspitz in Kürbiskernöl mariniert mit Champignons, Kapern und Lauchzwiebeln 8,50

Alter Tiroler Bio-Bergkäse * mit Butter und Cornichons 9,50

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichmousse und Rote-Bete-Salat 10,00

Gemischte Vorspeise 12,50 (oF)

Steinpilz-Mousse, Frischkäsecreme mit Kresse und Pinienkernen,
Auberginen mit leicht scharfer Paprikafüllung, Zucchini mit Kichererbsenfüllung, marinierte Gemüse-

Feldsalat mit Steinpilzcrostini und Roastbeef in Pfefferkruste rosa gebraten und kalt aufgeschnitten 15,00

u u u

Zwei Weißwürste mit Händlmaiersenf und Breze 7,00

Leberkäs mit Händlmaiersenf und Breze 8,50

Verschiedene Bratwürstl vom Schwein, Rind, Lamm und Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat 13,50

u u u

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbeibutter mit Parmesan 10,50 (oF)

Seitan-Spitzkohl-Goulasch mit Semmelknödel und grünem Salat 13,50(oF)

Krustenbraten vom Bio-Schwein * mit rohem Kartoffelknödel und Semmelknödel – dazu Blaukraut 14,50

Brust vom Freilandhuhn mit Kräutern und Zitrone – dazu Safranreis und Blattspinat 15,00

Wiener Saftgoulasch vom Bio-Rind * mit Schwarzbrotknödel und grünem Salat 15,00

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse 16,00

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat 18,50

Wildschweinrücken mit Speckpflaumen, Topinambur-Kartoffel-Gratin mit Haselnüssen - dazu Rosenkohl 18,50

Steinbeißerfilet in Mandel-Nuss-Kruste gebacken mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und grünem Salat 17,00

u u u

Schokoladen-Grießflammerie mit Aprikosenkompott 6,00

Honig-Früchte-Kuchen mit Cassiscreme und Mandarinsorbet 6,50

Warmer bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,00

u u u

Gemischter Salat 5,50

-wahlweise mit Apfelessig und Kürbiskernöl, Balsamicoessig und Olivenöl oder Dijonsenf-Vinaigrette-

Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl, Ziegen-Feta, getrockneten Tomaten u. Oliven 9,50

Breze 1,30

mit Butter 1,80

* Fleisch aus ökologischer Erzeugung

* DE-ÖKO 006—Kontrollstelle

(oF) Gerichte ohne Fisch oder Fleisch