



APERITIF: EIN GLAS BIRNENSEKT 0,15L 4,50 €

### Vorneweg

Mogndratzerl – kleine Überraschung aus der Küche	6,50 €
Kürbis-Tempura mit Zitrus-Mayonnaise und Vogerlsalat -vegan-	12,50 €
Gefüllte Steinpilzchampignons im Speckmantel mit Sauerrahm und Pesto -auf Wunsch vegetarisch	11,90 €

### Suppen

Rindsuppe / Gemüsebrühe mit Schwarzbrot-Kasknödel	6,20 €
Vegane Süßkartoffelsuppe mit Kernöl	6,50 €
Schwarzwurzel-Schaumsuppe mit Saiblingsnockerl	7,80 €

### Hauptgerichte -vegetarisch & vegan-

Maronenknödel mit Nussbutter, Parmesan und Rahmwirsing	16,80 €
Veganes Kürbiscurry mit Kokosmilch, Bulgur und Erdnüssen	15,50 €
Vegane Gnocchi mit Paprikasauce, Gemüse und Blattsalat	16,50 €

### UNSER ÜBERRASCHUNGSMENUE

Für die Abenteuerlustigen oder die Entscheidungsmuffel.

**3-Gang.....39,- €**  
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang.....49,- €**  
mit Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Teilen Sie uns bitte Ihre Allergien oder eventuellen Unverträglichkeiten mit!



## Hauptgerichte

Geschmortes Schulterscherz vom Rind mit Blaukraut und Grießknödel	24,- €
Saures Lüngerl mit Semmelknödel	13,90 €
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Salat	15,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
Lachsforellenfilet mit Safransauce, Gemüse und Erdäpfelpüree	28,- €
Herbstsalate mit Oliven, Schafskäse, roten Linsen und Birnenchutney	15,90 €
Currywurst mit Pommes frites und Salat	13,80 €
Wurstsalat   Schweizer Wurstsalat	9,90 € 10,50 €

## Desserts

Mohn-Panna-Cotta mit Brombeereis	9,50 €
Veganes Schokoladenmousse mit Zwetschgenröster	9,80 €
Topfencreme im Glas mit Beerenröster und Granola	7,50 €
Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,90 €

### Eissorten

Vanille \* Schokolade \* Espresso-Krokant \* Macadamia \* Brombeer

Passionsfrucht \* Himbeer (Sorbets)

Wir behalten uns vor, für Umbestellungen 1,50 € zu berechnen.