



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

Vorneweg

Mogndratzerl – kleine Überraschung aus der Küche	6,50 €
Kohlrabi-Carpaccio mit Haselnüssen, Marillen und Parmesan -auf Wunsch vegan-	14,50 €
Gefüllte Steinpilzchampignons im Speckmantel mit Sauerrahm und Pesto	12,90 €

Suppen

Rindsuppe / Gemüsebrühe mit Schwarzbrot-Kasknödel	6,20 €
Vegane Blumenkohlsuppe mit Zitronenöl	6,50 €
Fenchelschaumsuppe mit Forellennockerl	7,90 €

Hauptgerichte -vegetarisch & vegan-

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Schmortomaten	15,90 €
Vegane Tofu-Zucchini-Pflanzerl mit Blattsalat und Paprikadip	14,50 €
Urkornrisotto mit Grillgemüse, Pesto und Schafskäse -auf Wunsch vegan-	16,90 €

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

Geschmorte Ochsenschulter mit Topfenspätzle und Gemüse	24,90 €
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 €
Saiblingsfilet mit Grillgemüse, gebackenen Erdäpfeln, Pesto und Knoblauchdip	29,50 €
Sommersalat mit Rinderlende, Balsamicoschwammerl und Parmesan	21,- €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Currywurst mit Pommes frites und Salat	13,80 €
Wurstsalat Schweizer Wurstsalat	10,90 € 11,50 €

Desserts

Marillenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis (Dauer ca. 20 min)	12,50 €
Sauerrahm-Panna-Cotta mit Passionsfruchtsorbet	9,50 €
Veganes Schokoladenmousse mit Beeren	9,80 €
Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,90 €

Eisorten

Vanille * Schokolade * Karamell * Mango-Joghurt

Passionsfrucht * Himbeer (Sorbet)

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