

VORSPEISEN

Gebackene Blunzen – Kartoffel Vogerlsalat – Zwiebelmarmelade <i>Black pudding-potato green salad- Onion jam</i>	15,40
Beef Tatar-Kernölmayonnaise, Wachtelei, Sesamstangerl, Balsamicozwiebel <i>Beef Tartare – pumpkin seed oil mayonnaise, quail egg, balsamic shallots</i>	18,80
Gegrillter Schafkäse - Marillenröster, Honig, Krokant, Kastenbrot <i>Grilled sheep`s cheese– apricot roaster, honey, bread</i>	16,20

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten <i>Beef broth with sliced pankakes</i>	5,60
Rindssuppe mit Leberknödel- oder Kaspressknödel <i>Beef broth with liver dumplings or cheese dumplings</i>	6,20
Cremige Tagessuppe <i>Cream Soup of the day</i>	6,50

SALATE

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	5,90
Großer Gemischter Salat <i>Large mixed salad</i>	8,40
Grüner Salat <i>Leaf salad</i>	5,20
Backhendlsalat - Kernölmayonnaise <i>Breaded fried chicken salad-pumpkin seed oil</i>	16,20

HAUPTSPEISEN

Rindsroulade – Bandnudeln, Schmorgemüse <i>Beef roulade – Tagliatelle, vegetable</i>	22,90
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten - frittierte Schupfnudeln, Speckbohnen <i>Roast beef with onions – small butter dumplings, green beans with bacon</i>	23,20
1/2 Backhendl – Erdäpfel-Vogerlsalat oder Erbsenreis <i>½ Breaded fried chicken – potato and corn salad or rice with peas</i>	17,80
Kalbsrahmsgulasch – Butternockerl <i>Calf goulash-small butter dumplings</i>	21,80
Wiener Schnitzel vom Schwein – Petersilienkartoffel oder Erbsenreis <i>Pork“Wiener Schnitzel”– parsley potato or rice with peas</i>	16,80
Gross gebratenes Seesaiblingsfilet – Dillrahmnudeln <i>Fried char fillet –dill tagliatelle</i>	25,80
Ennstaler Steirerkas- Nockerl - lauwarmer Krautsalat, Röstzwiebel <i>Styrian cheese dumplings – lukewarm coleslaw, roasted onions</i>	16,80
Bandnudeln – Kürbiskernpesto, österreichischer Parmesan <i>Tagliatelle – pumpkin seed pesto, Austrian Parmesan</i>	15,80
Blunzenrahmnudeln – österreichischer Parmesan, Röstzwiebel <i>Tagliatelle – black pudding, Austrian Parmesan</i>	16,80

DESSERT

Warmes Nuss-Schoko-Küchlein, Vanilleeis, Schokosauce <i>Chocolate cake – vanilla ice cream</i>	8,90
Topfenockerl – heimische Schwarzbeeren <i>Curd mousse – blackberries</i>	10,20
1 Stk. Eis-Palatschinken (2 Kugeln Vanilleeis) <i>1 Stk. Ice cream pancakes</i>	7,80
2 Stk. Marillenmarmelade Palatschinken <i>2 Stk. Jam pancakes</i>	5,20

Bock auf
was Süßes?
... irgendwie
gehts immer!

