

Saisonkarte

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

Weinempfehlung zum Spargel: Weissburgunder DAC, Weingut Polz, Südsteiermark 0,125 l 4,90

Vorspeisen

Saure Wurst mit Zwiebel in Essig & Öl LMO 8,50

Warme marinierte Eierschwammerl & Kirschparadeiser auf Blattsalat LMO 11,00

Gebratene Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Gazpacho - kalte Gemüsesuppe AL 6,20

Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl AGL 6,80

Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

Samstagsmenü: Fleischstrudelsuppe, gefülltes Brathuhn mit Gurken-Rahmsalat ACGL 19,00

Hauptspeisen

Schweinsgulasch mit Butternockerl ALMO 16,50

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat ACGLMO 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Eierschwammerlrahmsauce, mit Brokkoli und Kroketten ACGL 24,00

Gebackene Kalbsleber mit gemischtem Salat ACGLMO 23,00

Gegrillter Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,00

Gegrilltes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,50

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Spargelrisotto mit Rucola ACGL 22,50

Cremiges Spargelrisotto mit Rucola und Grana CGL 18,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 14,50

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 15,00

Süßes

Marillenknödel mit Butterbrösel und Marillenröster ACG pro Stück 5,80 (Wartezeit ca. 20 Minuten)

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisú ACG 6,80

Marinierte Erdbeeren 'Romanoff' mit Vanilleeis und Schlagobers G 7,00

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,50

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50