

## Saisonkarte

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

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

Alkoholfreies Budweiser vom Fass 0,3 l 4,60

## Vorspeisen

Saure Wurst mit Zwiebel in Essig & Öl LMO 9,00

Warme marinierte Eierschwammerl & Kirschparadeiser auf Blattsalat LMO 12,00

Gegrillte Schafkäsewürferl im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

## Suppen

Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe AL 6,20

Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl AGL 6,80

Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

## Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Eierschwammerlrahmsauce, mit Brokkoli und Kroketten ACGL 25,00

Gebackene Kalbsleber mit gemischtem Salat ACGLMO 23,00

Gegrillter Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahmnudeln und Brokkoli AGL 23,50

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Eierschwammerlrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Geröstete Eierschwammerl mit Ei, dazu Petersilerdäpfel CL 20,00

Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Grana CGL 19,00

Eierschwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel ACGL 19,50

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

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

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

Tichy's Eismarillknödel mit Schlagobers GH 5,50

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACGH 5,80