

Saisonkarte

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

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 Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl AGL 6,80

Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

Gazpacho - gekühlte pikante Gemüsesuppe AL 6,40

Samstagsmenü: Fleischstrudelsuppe, Champignonkalbsbraten mit Erbsenreis AL 19,00

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat ACGLMO 16,50

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

Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahmnudeln und Brokkoli AGL 23,50

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Eierschwammerlrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare ACGLMO 24,00

Eierschwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel ACGL 19,50

Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Grana CGL 19,00

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

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

Tichy's Eismarillenknoedel mit Schlagobers GH 5,50

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50