

Saisonkarte

Gerade eingetroffen - weißer Sturm 1/4 l 5,00

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

Alkoholfreies Budweiser vom Fass 0,3 l 4,60

Vorspeisen

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit rotem Zwiebel & Kürbiskernöl LMO 10,50

Warme marinierte Eierschwammerl & Kirschparadeiser auf Blattsalat LMO 12,00

Gegrillte Schafkäsewürferl im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Gazpacho - gekühlte pikante Gemüsesuppe AL 6,40

Hühnercremesuppe AGL 6,60

Hauptspeisen

Ofenfrischer Surschopfbraten mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat 18,50

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Geröstete Schweinsnierrindln mit Salzerdäpfeln ALMO 16,50

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

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel ACGLMO 18,50

Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahmnudeln und Brokkoli AGL 23,50

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Eierschwammerlrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Eierschwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel ACGL 19,50

Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Grana CGL 19,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 16,00

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 16,50

Süßes

Marillenknödel in Butterbrösel mit Marillenröster ACG pro Stück 6,80 (Wartezeit ca. 20 Minuten)

Topfen-Joghurtcreme mit Beerensauce G 5,50

Hausgemachtes Malakoff-Dessert im Glas ACGH 6,40

Schokoladentorte „Sacher Art“ mit Schlagobers CG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50