

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

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel & Kürbiskernöl LMO 11,00

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

Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl AGL 6,80

Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

Hauptspeisen

Ofenfrischer Surschopfbraten mit Erdäpfelknödel & kaltem Krautsalat 18,50

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelpürrée und Röstzwiebel ACGLM 16,50

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

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

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Eierschwammerl und Butternockerl ACGL 27,00

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 25,00

Geröstete Eierschwammerl mit Ei, dazu Petersilerdäpfel CL 20,00

Eierschwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel ACGL 19,50

Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Grana CGL 19,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 15,50

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)

Schokoladetorte „Sacher Art“ mit Schlagobers CG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,50

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50