

Saisonkarte

Weißer Sturm 1/4 l 5,00

Schilchersturm 1/4l 6,00

Alkoholfreies Budweiser vom Fass 0,3 l 4,60

Vorspeisen

Blattsalat auf roten Rüben mit Schafkäswürfel, Radieschen, Kirschparadeiser & Kresse 9,00

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit rotem Zwiebel & Kürbiskernöl LMO 11,00

Gegrillte Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl AGL 6,40 Fleischstrudelsuppe ACGL 5,80

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat 18,50

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

Gebackenes Hirschnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat & Preiselbeeren ACGLMO 23,50

Rehragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 25,00

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl AGL 23,00

Gegrillter Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,00

Lachsstücke in Basilikumrahmsauce auf Bandnudeln ADGL 18,00

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Kürbisrisotto mit Rucola ACGL 23,00

Cremiges Kürbisrisotto mit Rucola und Grana CGL 17,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 16,50

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

Süßes

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

Warmer Zwetschkenkuchen mit Schlagobers ACG 5,80

Hausgemachtes Maroni-Tiramisú ACG 6,80

Topfen-Joghurtcreme im Glas mit Beerensauce 6,00

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80