

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

Reisfleisch mit grünem Salat 16,50

Geröstete Schweinsleber mit Salzerdäpfeln ALO 14,00

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Champignon-Specksauce mit Butternockerl ACGL 23,00

Gegrillte Wildschweinrücken-Medaillons auf Rotweinjus,

mit Kroketten, Rotkraut und Rotweinbirne ACGL 25,00

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

Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 24,00

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

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

Hausgemachtes Kürbiskrokant- Tiramisú ACG 6,80

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80