

Saisonkarte

Weißer Sturm 1/4 l 5,00

Grapefruit-Spritz mit Prosecco & Soda 7,50

Alkoholfreies Budweiser vom Fass 0,3 l 4,60

Vorspeisen

Marinierte warme Eierschwammerl & Kirschparadeiser auf Blattsalaten LMO 12,00

Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit rotem Zwiebel & Kürbiskernöl LMO 10,50

Gegrillte Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Gazpacho - gekühlte pikante Gemüsesuppe AL 6,40

Kürbiscremesuppe mit Kernöl AGL 6,40

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Ofenfrischer Jungschweinsbraten mit Erdäpfelknödel und kaltem Krautsalat AGLMO 18,50

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

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)

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Grießflammerl mit Himbeersauce ACGH 7,00

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50