

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 Schafkäsewürferl im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl AGL 6,40

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelpürrée & Röstzwiebel ACGL 16,50

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

Kalbsleber „Berliner Art“

mit gebratenen Apfelscheiben, Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Reis ACGL 23,50

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)

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,50