

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 8,50

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 Milzschnittensuppe ACGL 6,00

Hauptspeisen

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat ACGLMO 16,50

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

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

Hirschragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 24,50

Berliner Kalbsleber mit Apfelscheiben, Preiselbeeren, Reis und Röstzwiebel AL 23,50

Gegrillter Eierschwammerlrostbraten mit Serviettenknödel ACGL 26,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Eierschwammerlrahmnudeln und Brokkoli AGL 23,50

Lachsstücke in Basilikumrahmsauce auf Bandnudeln ADGL 17,50

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

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

Warmer Zwetschkenkuchen mit Schlagobers ACG 5,80

Hausgemachtes Tiramisú mit Kürbiskernkrokant ACG 6,50

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80