

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

Samstagsmenü: Leberknödelsuppe, Kalbsgulasch mit Butternockerl ACGL 20,00

Hauptspeisen

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

Specklinsen mit Semmelknödel ACGL 15,00

Rehragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 25,00

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

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 Tiramisú mit Kürbiskernkrokant ACG 6,50

Topfen-Joghurtcreme im Glas mit Beerensauce 6,00

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80