

**vorspeisen. salate.**

**hauptspeisen.**

<b>Beef Tartare</b>	€ 16,50
Geräucherte Bohnencreme / Wachtelei Paprikamarmelade gegrillte Pimientos C, D, G, M, O	oder € 18,50
<b>Gebeizte Lachsforelle</b>	€ 15,50
Marinierter Fenchel / Tamarillo Sobanudeln A, D, F, O	
<b>Gebratener Ziegenkäse &amp; Ofenfeigen</b>	€ 15,50
Rucola / Tropea Zwiebel Walnüsse	
oder zusätzlich mit	
<b>Südtiroler Speck</b>	€ 17,50
A, H, L, O	
<b>Karfiol<sup>2</sup></b>	€ 17,50
Geröstet / Creme Eierschwammerl / geräucherter Ricotta Rucola G, L, M, O	

<b>Szegediner Krautfleisch</b>	€ 17,50
Salzerdäpfel / Chorizo Pimientos G, L, O	
<b>Ragout vom heimischen Reh</b>	€ 23,50
Topfen-Serviettenknödel Steinpilze / Birne Speck A, C, G, L, O	
<b>Meidlinger Duett</b>	€ 17,50
Spinat-Bergkäseknödel Eierschwammerlravioli braune Butter / geschmorte Paradeiser Belperknolle A, C, G, L, O	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b>	€ 26,50
Currylinsen / Kürbis Pak Choi A, D, L, O	

**desserts.**

<b>suppe.</b>	
<b>Rindssuppe</b>	€ 5,50
Frittaten / Grießnockerl A, C, G, L	
<b>Kukuruz-Paradeisercremesuppe</b>	€ 7,50
Gebratener Pulpo / Papadam A, L, O, R	
<b>käse.</b>	€ 14,00
3 Sorten Paprikamarmelade / Feigen G	
<b>Öfferl Bio Brot</b>	€ 3,90
A	

<b>Marillen Palatschinken 2 Stk.</b>	€ 8,50
Hausgemachte Marillenmarmelade A, C, G, L, O	
<b>Feigen-Mandel Tartelette</b>	€ 9,50
Sauerrahmeis / Apfel-Hollerröster A, C, G, H, O	
<b>Brombeer-Schokotarte</b>	€ 8,50
Salzkaramell / Vanilleeis A, C, G, O	