

vorspeisen. salate.

Beef Tartare Ricotta-Paradeiser-Aufstrich Wachtelei / Pimientos Öfferl Bio Brot A, C, D, G, L, M, O	€ 19,50 oder € 24,50
Gerösteter Karfiol Zucchini Panna Cotta Zupfsalat / Kapern geräucherter Ricotta G, L, O	€ 17,50
Gebratener Ziegenkäse Geschmorte Rote Rüben Cassis-Zwetschken Brioche / Rucola G, L, O	€ 18,50
Gebeizter Lachs Passionsfrucht-Fenchel / Chili-Mayo Geröstetes Fladenbrot Kräutersalat D, G, L, O	€ 21,50

suppe.

Rindssuppe mit Wurzelgemüse Grießnockerl / Frittaten A, C, G, L, O	€ 8,00
Kukuruz-Cremesuppe Chorizo-Paradeiser G, L, O	€ 9,50

käse.

Kuh / Schaf / Ziege Balsamico Zwetschken Öfferl Bio Brot G, O	€ 16,50
--	---------

Öfferl Bio Brot A	€ 3,00 / € 4,50
-----------------------------	--------------------

hauptspeisen.

Butterschnitzel vom Damwild (aus eigener Zucht) Speckfisolen / Pfeffersauce Erdäpfelpüree A, C, G, L, O	€ 26,50
Alt Wiener Backfleisch Tafelspitz / Beinflisch Petersilerdäpfel / Blattsalat Sauce-Tartare G, L, O	€ 24,50
Gebratenes Saiblingsfilet Paprikalinsen Wilder Broccoli D, G, L, O	€ 29,50
Spinat-Bergkäse-Knödel Steinpilzrahmsauce Rucola Geräucherter Ricotta A, C, G, L, O	€ 23,50

desserts.

Schoko-Cheesecake Cassis-Zwetschken / Vanilleeis Salzkaramell A, C, G, O	€ 10,50
Crème brûlée Feigen-Brombeerragout Pischingerecken A, C, G, O	€ 9,50

Solange der Vorrat reicht.

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere