

## Samstag.

### vorspeisen. salate.

**Beef Tartare** 110g € 18,50  
Erdäpfelkas / Gebackener Sellerie oder  
Portweinzwiebel / Wachtelei 200g € 22,50  
A, C, D, G, M, O

**Gebratener Ziegenkäse** € 17,50  
Rote Rüben / Kumquats  
Grünkohlpesto / Arancini  
A, C, H, L, O

**Herbstsalat** € 15,50  
**Gebratene Bio-Damwildleber**  
Portweinzwiebel / Schwarze Nüsse  
Quitten / Kumquats  
A, H, L, O

### suppe.

**Rindssuppe mit Wurzelgemüse** € 8,00  
Frittaten / Grießnockerl  
A, C, G, L

**Tagessuppe** € 5,50  
G, L, O

**Öfferl Bio Brot** € 3,00  
A € 4,50

**käse.** € 14,50

3 Sorten  
Safranapfel / Paprikamarmelade  
G, O

### hauptspeisen.

**Butterschnitzel vom Bio-Damwild** € 24,50  
**(aus eigener Zucht)**  
Erdäpfelpüree  
Kohlsprossen-Quittengemüse  
Tropeazwiebel

A, C, G, L, O

**Innviertler Selchfleischknödel** € 14,50  
Rahmwirsing oder  
A, O € 18,50

**Paprikahendl** € 23,50  
Butterspätzle / Bummerlsalat  
A, C, G, L, O

**Vegetarisches Duett** € 23,50  
Spinat-Bergkäse-Knödel  
Topinambur Ravioli  
Trüffelschaum / Flowers Sprout  
Belperknolle  
A, C, G, L, O

### desserts.

**Tageskuchen** € 5,50  
A, C, G

**Lauwarmes Maroni-Schokoküchlein** € 12,50  
Nougatparfait / Sauerkirschenragout  
Schokocrumble  
A, C, G, O

Solange der Vorrat reicht.

A Glutenthaltiges 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