

abends.

di - sa // 17.00 - 21.00 //

vorspeisen. salate.

Beef Tartare Baba Ganoush / Harissa-Mayo Wachtelei / Pimientos Öfferl Bio Brot C, D, M, N, O	110g € 18,50 oder 200g € 22,50
Gebratener Ziegenkäse Caponata vom Grünkohl-Broccoli Kapern / Oliven / Zitronenvinaigrette geröstetes Ciabatta A, G, L, O	€ 18,50
Gebackene Leber vom Milch-Lamm Radieschen-Vogerlsalat Mispeln / Sauce Tartare A, C, G, H, L, O	€ 17,50
Gebeizte Lachsforelle Dillcreme / Ofenerdäpfel Kräutersalat C, D, G, L, O	€ 19,50
suppe.	
Rindssuppe mit Wurzelgemüse Grießnockerl / Frittaten Tafelspitzravioli A, C, G, L	€ 8,00
Getrüffelte Selleriecremesuppe Graukasravioli / Birne A, C, G, O	€ 7,50
käse.	
Drei Sorten Paprikamarmelade Balsamicozwetschken G	€ 14,00
Öfferl Bio Brot A	€ 3,00 € 4,50

hauptspeisen.

Geschmorte Rindsbackerl Erdäpfelpüree / Kresse-Blattspinat Röstzwiebel A, C, G, L, O	€ 26,50
Gebratene Maishendlbrust Champignonsauce / Schupfnudeln Grünkohl A, C, G, L, M, O	€ 21,50
Gebratenes Saiblingsfilet Lauch-Kohlrabigemüse Gebratene Polenta A, D, G, L, O	€ 24,50
„Bärlauch“ Knödel / Büffel-Weichkäse-Ravioli Braune Butter Canelloni-Paprikagemüse Geräucherter Ricotta A, C, G, L, O	€ 19,50
desserts.	
Hausgemachte Powidltascherl (3 Stk) Zimtbrösel / Birnenkompott A, C, G, O	€ 12,50
Cheesecake Rhabarberkompott / Himbeersorbet A, C, G, O	€ 10,50
Zweierlei von der Valhrona Schokolade Sauerkirschragout Cantuccini Crunch A, C, G, O	€ 12,50

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