

vorspeisen. salate.

Beef Tartare	110g € 18,50 oder 200g € 22,50
Baba Ganoush / Harissa-Mayo Wachtelei / Pimientos Öfferl Bio Brot C, D, M, N, O	
Gebratener Ziegenkäse	€ 18,50
Caponata vom Grünkohl-Broccoli Kapern / Oliven / Zitronenvinaigrette geröstetes Ciabatta A, G, L, O	
Chicoree in der Gruyere-Kruste	€ 16,50
Topinamburcreme / Birne Kräutersalat / geröstete Mandeln A, C, G, H, L, O	

Gebeizte Lachsforelle	€ 19,50
Dillcreme / Ofenkartoffel Vogersalat C, D, G, L, O	

suppe.

Rindssuppe	€ 7,50
Frittaten / Grießnockerl A, C, G, L	
Getrüffelte Selleriecremesuppe	€ 7,50
Fasanravioli / Birne B, D, E, N	

käse.

käse.	€ 14,00
Drei Sorten Paprikamarmelade Balsamicozwetschken G	
Öfferl Bio Brot	€ 3,00 € 4,50
A	

hauptspeisen.

Zweierlei vom Jungrind	€ 26,50
Geschmorte Backerl / Tafelspitzravioli Erdäpfelpüree / Blattspinat A, C, G, L, M, O	
Gebratene Maishendlbrust	€ 21,50
Champignonsauce / Schupfnudeln Grünkohl A, C, G, L, M, O	
Gebratenes Saiblingsfilet	€ 24,50
Lauch-Kohlragigemüse gebratene Polenta A, D, G, L, O	
Bärlauch - Büffelweichkäse Ravioli	€ 18,50
braune Butter / Cannellini Bohnen Blattspinat / Belperknolle A, C, G, O	

desserts.

Hausgemachte Powidltascherl (3 Stk.)	€ 12,50
Zimtbrösel / Birnenkompott A, C, G, O	
Zweierlei von der Valrhona Schokolade	€ 12,50
Sauerkirschragout Cantuccini Crunch A, C, G, O	
Cremeschnitte	€ 9,50
Vanilleschaum Mango-Ananassalat A, C, G, O	

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