

Kräftige Rindsuppe € 5,20
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

Spargelcremesuppe mit Obershaube € 5,90
klein € 6,90
groß

Beef Tartare vom Rinderfilet gehackt € 14,20
mit gerösteten Schwarzbrot, Wachtelei und Butter

Lauwarmes Grillgemüse € 7,80
mit Oliven, Parmesan und Basilikum serviert mit Mozzarella ✨ € 9,90
mit Parmaschinken

Gnocchi mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons ✨ € 16,50
dazu mariniertes Blattspinat und frischer Parmesan

Gebackene Champignons ✨ € 15,90
auf buntem Blattsalat angerichtet, dazu reichen wir Sauce Tartare

Hausgemachte Zartweizen- Gemüselaiabchen ✨ € 16,30
auf Sauerrahmgemüse, mit buntem Blattsalat

Cremiges Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel ✨ € 16,90

Hausgemachte Bärlauchspätzle ✨ € 14,90
Spätzle in herzhaftem Bärlauchrahm, mit Ofentomaten

Backhendsalat € 15,90
panierte Hühnerbruststreifen auf Kartoffel- und Blattsalat

Wiener Schnitzel
serviert mit Petersilkartoffeln und Preiselbeerobst vom Schwein € 16,70
vom Kalb € 22,90

Bärlauch Cordon bleu von der Pute € 20,50
gefüllt mit Käse, Schinken und Bärlauchpesto,
dazu servieren wir Petersilkartoffeln und Preiselbeerobst

Putenstreifen „Asia“ € 17,20
saftig gegrillte Putenstreifen mit knackigem Wokgemüse,
süß-saurem Chilibrot und Jasminreis serviert

Medium gebratenes Rumpsteak € 27,00
auf knackigem Gemüse, mit Pommes frites,
feiner Pfeffersauce und Kräuterbutter

Mixed Grill „American“ € 25,60
Schweinerücken, Putenfilet und Rumpsteak
serviert mit Pommes frites, buntem Gemüse und Kräuterbutter

Wiener Zwiebelrostbraten € 24,90
von der Beiried medium gebraten (Salon beef)
mit Raffelkartoffeln und knusprigem Röstzwiebel

Hühnerbrüstchen gefüllt mit Bärlauchfarce € 19,80
dazu Tagliatelle mit Bärlauchrahm und Frühlingsgemüse

Gebackener Spargel im Putenmantel € 19,40
auf buntem Blattsalat mit Ei, Paprika, Tomaten und Schnittlauchdip

Saiblingsfilet vom Grill € 28,00
von der Goldbergquelle in Schiedlberg
auf cremigem Spargelrisotto mit weißem und grünem Spargel

Klassische Eispalatschinke € 8,50
mit gerösteten Mandeln und Schokosauce

Mousse von der Schweizer Toblerone € 9,30
mit Honigweichseln

Dialog von der Himbeere € 8,50
Himbeerespuma & Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Bier des Monats

Stiegl Paracelsus Bio Zwickl 5,2% Vol. Alc. Stammwürze 12° 0,3 l € 4,20

Für diese bernsteinfarbene, naturbelassene Bierspezialität. 0,5 l € 5,00

werden ausschließlich heimische Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau verarbeitet. Das leicht blumige Hopfenaroma und der ausgewogen samtig milde Geschmack machen dieses Zwickl zu einem Hochgenuss.