

Aperitif

<i>Prosecco 0,1l</i>	3,00 €
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	6,00 €
<i>Lindenspritz (Weizen mit Aperol) 0,2l</i>	3,50 €
<i>Dunkel mit Holunderblütenlikör 0,2l</i>	3,50 €

aus dem Suppentopf

<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</i>	3,90 €

für zwischendurch oder vorweg

<i>Geröstete Blutwurstscheiben, Kartoffeln auf gehobeltem Kohlrabi mit feinem Olivenöl</i>	7,90 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse mit Mandel-Honig Topping auf einem Salatbett</i>	9,90 €

der Salatgarten

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet (grauer Teller)</i>	4,90 €
<i>Großer bunter Salatteller mit Baguette mit gegrillten Putenbrust-Streifen, Champignons und gerösteten Körnern</i>	10,90 €
<i>mit Schottischem Räucherlachs</i>	12,90 €
<i>mit gebratenen Rinderfilet-Streifen</i>	13,90 €

für unsere Kleinen

<i>Eierspätzle mit Bratensoße</i>	4,00 €
<i>Hausg. Nudeln mit Tomatensoße</i>	5,00 €
<i>Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat</i>	6,00 €

mit Fleisches Lust

<i>Gebratene Fingernudeln mit Speck und Zwiebeln auf Sauerkraut</i>	8,90 €
<i>2 Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	10,90 €
<i>Holzfüllersteak vom Grill (ca. 400 g Scheibe von der Schweineschulter) mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Röstzwiebeln</i>	14,90 €
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein nach Art des Hauses gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl</i>	14,90 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Schwammerlrahmsoße mit frischen Spätzle</i>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust an Schwammerlrahmsoße mit frischen Spätzle und Salatbuffet</i>	14,90 €
<i>Hausg. Nudeln mit frischen Schwammerl in Rahm und gebratenen Rinderfiletspitzen</i>	16,90 €
<i>Roastbeef vom „Heimischen Rind“ dry aged rosa gebraten (ca. 280 g) an Pfeffersoße mit Fingernudeln</i>	24,90 €
<i>oder mit Röstzwiebel und Bratkartoffeln</i>	24,90 €

Sehr geehrte Gäste, sofern möglich bieten wir Ihnen von unseren Gerichten kleine Portionen an. Dafür werden 2,- € weniger berechnet

fleischlos glücklich

<i>Bunte Gemüsepfanne aus frischem Marktgemüse und jungen Kartoffeln</i>	10,90 €
<i>Fetakäse in Semmelbrösel gebacken, Salat vom Buffet und Baguette</i>	9,90 €
<i>Hausg. Rote Beete Rigatoni an Gorgonzola-Soße und Mandelstiften</i>	11,90 €
<i>Gebackene Zucchini und Auberginenscheiben mit Sauerrahmdip und Parmesan</i>	9,90 €
<i>Kässpätzchen mit würzigem Käse und Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet</i>	10,90 €

vom Fisch

<i>Hausgemachte Kartoffelrösti mit geräuchertem schottischem Wildlachs</i>	12,90 €
<i>Wildlachsfilet auf der Haut gebraten auf frischem Marktgemüse mit Tomaten-Kräutersoße</i>	18,90 €

etwas Süßes braucht ...

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlag</i>	4,40 €
<i>Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen und Schlag</i>	4,90 €
<i>Süße Fingernudeln mit Zimtzucker karamellisiert und Vanilleeis</i>	6,40 €
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Schlag</i>	8,90 €

Es ist Schnitzelzeit

Paniert

„Wiener Art“ mit hausg. Kartoffelsalat

*„Hamburger Schnitzel“
mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln*

Natur gebraten

*Schwammerlschnitzel
mit frischen Spätzle*

*„Regensburger Schnitzel“
an Händlmaiersoße mit Fingernudeln*

*Zigeunerschnitzel
mit hausg. Nudeln*

*Pfefferrahmschnitzel
mit frischen Spätzle*

je nur 9,90 €